

Программа учебной дисциплины ОП.12 Технология приготовления блюд зарубежной кухни разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) утвержденного приказом Министерства образования и науки от 09.12.2016 № 1565 (с изменениями и дополнениями, утвержденными приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Организация-разработчик: ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

Разработчики:

Машанова М.В., преподаватель
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность


_____ подпись

Рассмотрено и одобрено на заседании предметно-цикловой комиссии преподавателей дисциплин профессионального цикла и мастеров производственного обучения сферы обслуживания и ландшафтного строительства

Протокол № 5... от «15...» января 2024 г.

Председатель Пушина О.А.  _____

подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.12 Технология приготовления блюд зарубежной кухни»

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.12 Технология приготовления блюд зарубежной кухни» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение учебная дисциплина имеет при формировании и развитии:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
<ul style="list-style-type: none"> -обрабатывать нетрадиционное (национальное) сырье, новые виды сырья; - проводить подготовку сырья, в соответствии с национальными технологиями (нарезка, вымачивание, маринование в различных средах); - оформлять блюда в соответствии с традициями национальных кухонь и современными требованиями; -соблюдать санитарные требования 	<ul style="list-style-type: none"> - - особенности национальных кухонь, исторические события, климатические условия и другие факторы, повлиявшие на формирование национальной кулинарии; - современные требования к приготовлению и оформлению блюд в предприятиях общественного питания; - товароведную характеристику сырья, характерного для национальных кухонь, а также специй и пряностей;

<p>и правила, обеспечивающие безопасность готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>-проводить тепловую обработку сырья в соответствии с традициями национальных кухонь;</p> <p>-использовать, как современное оборудование, так и способы тепловой обработки продуктов и виды оборудования, характерные для национальных кухонь.</p>	<p>- правила обработки сырья, используемого в национальных кухнях;</p> <p>- особенности приготовления, оформления, подачи национальных блюд;</p> <p>- приемы тепловой обработки, используемые в национальных кулинариях, виды теплового оборудования, посуды и инвентаря;</p> <p>- особенности приготовления, оформления, использования посуды для национальных блюд в современных ресторанах.</p>
--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины максимальная учебная нагрузка	36
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	10
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	
Самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета*	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Номер учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем, час.	Коды ПК, ОК и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Тема 1. Французская кухня		Содержание учебного материала	10	ОК 01. ОК 02. ОК 06. ОК 07. ОК 09.
	1	Французская кухня. Изысканность и интернациональность кухни Франции. Региональность. Факторы, оказавшие влияние на формирование французской кухни. Особенности использования сырья в различных регионах Франции. Вина и сыры «Высокой» и простонародной кухни. Французская кулинарная классика и терминология - основа мировой интернациональной кухни.	2	
	2	Три вида французской кухни - «Высокая кухня» - одухотворенное искусство, простонародная (региональная) и общепринятая - для быстрого питания. Соусы - главное достояние французской кухни.	2	
	3	Самостоятельная работа 1. Характеристика французской кухни, ее особенности, традиции.	2	
	4	Практическое занятие № 1. Приготовление блюд французской кухни	2	
	5	Практическое занятие № 1. Приготовление блюд французской кухни	2	
Тема 2 Итальянская кухня		Содержание учебного материала	10	
	6	Итальянская кухня. Факторы, оказавшие влияние на формирование национальной кухни Италии. Влияние итальянской кухни на другие европейские кухни. Ассортимент и особенности использования основных видов сырья, пряностей, приправ, свежей зелени. Ассортимент	2	

		сыров и особенности их использования в кухнях Италии- от закусок до десертов. Региональность итальянской кулинарии. Характеристика основных приемов тепловой обработки.		
	7	Кулинарные символы Италии. Технология приготовления и особенности подачи наиболее популярных блюд, соусов, напитков, десертов.	2	
	8	Самостоятельная работа 2. Характеристика итальянской кухни. Особенности приготовления блюд первых, вторых, напитков. Особенности приготовления национального блюда Италии - макарон /спагетти	2	
	9	Практическое занятие № 2. Приготовление блюд итальянской кухни	2	
	10	Практическое занятие № 2. Приготовление блюд итальянской кухни	2	
Тема 3. Японская кухня		Содержание учебного материала	4	
	11	Японская кухня. Факторы, повлиявшие на ее формирование. Особенности сырьевого набора, приемов тепловой обработки.	2	
	12	Технология приготовления основных групп блюд японской кухни: суши, сашими, супов. Использование приемов консервирования . Особенности оформления блюд и сервировки стола.	2	
Тема 4. Немецкая и английская кухни		Содержание учебного материала	6	
	13	Особенности немецкой и английской национальной кухни. Кухни Великобритании и Германии - как отражение национального характера: простота, качество, добротность. Факторы, оказавшие влияние на формирование этих кухонь - климат, географическое положение, национальные традиции. Основные виды сырья, приемы тепловой обработки, особенности приготовления, оформления и подачи блюд, сервировки стола. Использование пряностей и приправ.	2	

		Особенности приготовления, оформления и подачи блюд, сервировки стола		
	14	Самостоятельная работа 3. Характеристика немецкой кухни. Ассортимент и технология первых и вторых блюд, напитков. Особенности приготовления закусочного стола в немецкой кухне. Особенности кухни Швеции.	2	
	15	Практическое занятие № 3. Приготовление блюд немецкой кухни	2	
Тема 5. Балканская кухня		Содержание учебного материала	4	
	16	Балканская кухня. Греческая национальная кухня - простота, яркость, ароматность. Использование оливкового масла, вин, сыра, овощей, фруктов. Влияние турецкой кухни в приемах тепловой обработки. Особенности режима питания, оформления и подачи блюд.	2	
	17	Самостоятельная работа 4. Различия в предпочтениях разного вида мяса среди народов.	2	
	18	Дифференцированный зачет	2	
		Всего	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 816 с.: ISBN 978-5394-02232-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>

2. Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира: учебное пособие / Т. А. Еремина, О. А. Апалихина. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 132 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности национальных кухонь, исторические события, климатические условия и другие факторы, повлиявшие на формирование национальной кулинарии; - современные требования к приготовлению и оформлению блюд в предприятиях общественного питания; - товароведную характеристику сырья, характерного для национальных кухонь, а также специй и пряностей; - правила обработки сырья, используемого в национальных кухнях; - особенности приготовления, оформления, подачи национальных блюд; - приемы тепловой обработки, используемые в национальных кулинариях, виды теплового оборудования, посуды и инвентаря; - особенности приготовления, оформления, использования посуды для национальных блюд в современных ресторанах. 	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок; 	<ul style="list-style-type: none"> - анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; - текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; - дифференцированный зачет
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обрабатывать нетрадиционное (национальное) сырье, новые виды сырья; - проводить подготовку сырья, в соответствии с национальными технологиями (нарезка, вымачивание, маринование в различных средах); - оформлять блюда в соответствии с традициями национальных кухонь и современными требованиями; - соблюдать санитарные требования и правила, обеспечивающие безопасность готовой продукции и полуфабрикатов; - проводить тепловую обработку сырья в соответствии с традициями национальных кухонь; 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет

<p>-использовать, как современное оборудование, так и способы тепловой обработки продуктов и виды оборудования, характерные для национальных кухонь.</p>		
<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>		

ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год без изменений и дополнений на заседании цикловой комиссии _____,

Протокол № ____ от «__» _____ г.

Председатель ЦК _____ / _____ /

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год без изменений и дополнений на заседании цикловой комиссии _____,

Протокол № ____ от «__» _____ г.

Председатель ЦК _____ / _____ /

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год без изменений и дополнений на заседании цикловой комиссии _____,

Протокол № ____ от «__» _____ г.

Председатель ЦК _____ / _____ /

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год без изменений и дополнений на заседании цикловой комиссии _____,

Протокол № ____ от «__» _____ г.

Председатель ЦК _____ / _____ /

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год без изменений и дополнений на заседании цикловой комиссии _____,

Протокол № ____ от «__» _____ г.

Председатель ЦК _____ / _____ /