

**Автономная некоммерческая  
профессиональная образовательная организация  
«Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 14 Кухня народов мира**

**для специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**г. Владимир**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Организация-разработчик:

АН ПОО «Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза»

Разработчик:

Миловидова Нина Петровна - преподаватель АН ПОО «Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза»

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП. 14 «Кухня народов мира»**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 14 «Кухня народов мира» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 14 «Кухня народов мира» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и повышения квалификации в рамках специальности.

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.14 «Кухня народов мира» по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания является общепрофессиональной дисциплиной и принадлежит к профессиональному циклу.

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

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

- разработать новые виды продукции;
- составить технологическую документацию на них;
- производить необходимые технологические расчеты.

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

- характерные особенности национальной кухни;
- нормативную базу;
- принципы производства;
- классификацию и ассортимент кулинарной продукции национальной кухни;
- требования к качеству;

- правила оформления и отпуска.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 135 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 90 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 45 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ**

### **учебной дисциплины ОП.14 «Кухня народов мира»**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>135</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>90</b>
в том числе:	
практические занятия	18
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>45</b>
в том числе:	
-самостоятельная работа с учебной литературой, конспектами, другие виды работ	45
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

### **3. Условия реализации программы дисциплины**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета:

- Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»,
- библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- комплект учебной мебели,
- рабочее место преподавателя;
- комплексное учебно-методическое обеспечение дисциплины «Кухня народов мира»;
- практические образцы продовольственных товаров.

##### **Технические средства обучения:**

- мультимедийный проектор, экран, компьютер с лицензированным программным обеспечением.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы.**

##### **Основные источники:**

1. Классика кулинарного искусства. 2017 г. В.В. Похлебкин- Национальные кухни наших народов.

##### **Дополнительные источники:**

1. Кулинарное искусство «Азбука кулинарии». Эма Боровская ООО «Издательство Эксмо».
2. Серпс Феди «Коллекция лучших рецептов» ЗАО «Издательский дом» «Ресторанные ведомости», 2015
3. «Кухня Закавказья» ЗАО «Издательский дом» «Комсомольская правда», 2015г.

4. «Украинская кухня» ЗАО «Издательский дом» «Комсомольская правда», 2016г.
5. «Белорусская кухня» ЗАО «Издательский дом» «Комсомольская правда», 2015г.
6. «Прибалтийская кухня» ЗАО «Издательский дом» «Комсомольская правда», 2015г.
7. «Среднеазиатская кухня» ЗАО «Издательский дом» «Комсомольская правда», 2014г.
8. «Французская кухня» ЗАО «Издательский дом» «Комсомольская правда», 2013г.
9. «Итальянская кухня» ЗАО «Издательский дом» «Комсомольская правда», 2015г.
10. «Английская кухня» ЗАО «Издательский дом» «Комсомольская правда», 2015г.
11. «Индийская кухня» ЗАО «Издательский дом» «Комсомольская правда», 2015г.
12. «Японская кухня» ЗАО «Издательский дом» «Комсомольская правда», 2015г.
13. «Корейская кухня» ЗАО «Издательский дом» «Комсомольская правда», 2015г.
14. «Китайская кухня» ЗАО «Издательский дом» «Комсомольская правда», 2015г.



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

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
разработать новые виды продукции; технологическую документацию на них;	- экспертная оценка практических работ
производить необходимые технологические расчеты.	
<b>Знания:</b>	
характерные особенности национальной кухни;	- дифференцированный зачет;  - защита рефератов  - устный опрос
нормативную базу;	
принципы производства;	
классификацию и ассортимент кулинарной продукции национальной кухни;	
требования к качеству;	
правила оформления и отпуска.	