

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.01.09 Кухни мира и региональные кухни России

Специальность/направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Специализация/направленность(профиль): **Управление ресторанным бизнесом**

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

Цель учебной дисциплины заключается в приобретении студентами знаний в области развития и становления

1.2. Задачи:

- освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области технологии приготовления блюд кухонь мира и регионов России;
- овладение знаниями и умениями по организации питания народов мира;
- создание у обучающихся системы знаний об истории кухонь народов, их особенностях и традициях;
- готовности применения профессиональных знаний в области технологий и организации питания кухонь мира и регионов России;
- понимание культуры профессиональной деятельности в сфере организации питания иностранных граждан.

2. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПКС-1 : Способен организовывать внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений

ПКС-1.1 : Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

ПКС-1.2 : Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

ПКС-1.3 : Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

3. КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Темы, планируемые результаты их освоения	Семестр	Часов	Прак. подг.
1.1	<p>Тема 1.1. Введение в курс истории и культуры питания. Пищевой этикет. Влияние религии на формирование и становление традиций и культур питания . Краткое содержание: Смешение кухонь. Национальные особенности кухонь славянских народов. Русское хлебопечение. Традиционная и православная русская кухня, взвары, изделия из каш, напитки, блюда из потрохов. Развитие пищевого этикета.</p> <p>Знать: историю культуры питания. Пищевой этикет /Лек/</p>	8	2	0
1.2	<p>Тема 1.1. Введение в курс истории и культуры питания. Пищевой этикет. Влияние религии на формирование и становление традиций и культур питания . Краткое содержание: Смешение кухонь. Национальные особенности кухонь славянских народов. Русское хлебопечение. Традиционная и православная русская кухня, взвары, изделия из каш, напитки, блюда из потрохов. Развитие пищевого этикета.</p> <p>Знать: историю культуры питания. Пищевой этикет. Характерные черты и особенности русской кухни. Христианские праздники и ритуальные блюда в русской национальной кухне.</p> <p>Уметь: понимать особенности приготовления салатов, закусок и изделий из теста в славянской кухне</p> <p>Владеть: Характеристикой сырья, приемами кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни России /Ср/</p>	8	15	0
1.3	<p>Тема 1.2. Индустрия питания на современном этапе .Периоды формирования русской кухни .</p> <p>Краткое содержание: Понятие кулинарной продукции и ее классификация. Качество кулинарной продукции. Термины и определения: блюдо (заказное, фирменное, банкетное), гарнир, соус. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы кулинарной обработки продуктов, характерные для приготовления блюд различных кухонь мира. Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь.</p> <p>Знать: Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы кулинарной обработки продуктов, характерные для приготовления блюд различных кухонь мира в современной интерпретации. /Лек/</p>	8	2	0
1.4	<p>Тема 1.2. Индустрия питания на современном этапе .Периоды формирования русской кухни .</p>	8	15	0

	<p>Краткое содержание: Понятие кулинарной продукции и ее классификация. Качество кулинарной продукции. Термины и определения: блюдо (заказное, фирменное, банкетное), гарнир, соус. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы кулинарной обработки продуктов, характерные для приготовления блюд различных кухонь мира. Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь. Знать: Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов.</p> <p>уметь: применять способы кулинарной обработки продуктов, характерные для приготовления блюд различных кухонь мира в современной интерпретации.</p> <p>Владеть: методикой и технологией приготовления блюд различных кухонь мира /Ср/</p>			
1.5	<p>Тема 1.3 Болгарская, Югославская кухни и ассортимент блюд.</p> <p>Краткое содержание: Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы кулинарной обработки продуктов, характерные для приготовления блюд различных кухонь мира. Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд. Знать: Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни. /Лек/</p>	8	2	0
1.6	<p>Тема 1.3 Болгарская, Югославская кухни и ассортимент блюд.</p> <p>Краткое содержание: Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы кулинарной обработки продуктов, характерные для приготовления блюд различных кухонь мира. Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд. Уметь: применять характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов; использование специй, приправ, соусов; режимы питания.</p> <p>Владеть: техникой и приемами приготовления блюд национальной кухни. /Пр/</p>	8	2	0
1.7	<p>Тема 1.3 Болгарская, Югославская кухни и ассортимент блюд.</p> <p>Краткое содержание: Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы кулинарной обработки продуктов, характерные для приготовления блюд различных кухонь мира. Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд. Знать: Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни.</p> <p>Уметь: применять характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов; использование специй, приправ, соусов; режимы питания.</p> <p>Владеть: техникой и приемами приготовления блюд национальной кухни. /Ср/</p>	8	16	0
1.8	<p>Тема 1.4 Кухня народов Дальнего Востока.</p> <p>Краткое содержание: Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы кулинарной обработки продуктов, характерные для приготовления блюд. Традиции, быт и культура народов Дальнего Востока.</p> <p>Знать: Культуру, традиции, обычаи и быт народов Дальнего Востока.</p> <p>Уметь: применять самобытные национальные блюда.</p> <p>Владеть: методами и правилами подачи блюд. Особенности приготовления блюд из оленины и дикорастущих ягод. /Ср/</p>	8	30	0
1.9	<p>Тема 1.4 Кухня народов Дальнего Востока.</p> <p>Краткое содержание: Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы кулинарной обработки продуктов, характерные для приготовления блюд. Традиции, быт и культура народов Дальнего Востока.</p> <p>Уметь: применять самобытные национальные блюда.</p> <p>Владеть: методами и правилами подачи блюд. Особенности приготовления блюд из оленины и дикорастущих ягод. /Пр/</p>	8	2	2
1.1	<p>Тема 2.1 Особенности национальных кухонь азиатских стран, ближнего востока.</p> <p>Краткое содержание: Кухня народов Средней Азии. Связь религиозных традиций и питания. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни. Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий. Приготовление напитков и особенности их подачи</p> <p>Знать: Ассортимент и технология блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни. Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий.</p>	8	2	0

	/Лек/			
1.2	<p>Тема 2.1 Особенности национальных кухонь азиатских стран, ближнего востока. Краткое содержание: Кухня народов Средней Азии. Связь религиозных традиций и питания. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни. Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий. Приготовление напитков и особенности их подачи</p> <p>Уметь: Применять на практике технологию приготовления первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий.</p> <p>Владеть: технологическими методами и приемами приготовления блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни. /Пр/</p>	8	2	0
1.3	<p>Тема 2.1 Особенности национальных кухонь азиатских стран, ближнего востока. Краткое содержание: Кухня народов Средней Азии. Связь религиозных традиций и питания. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни. Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий. Приготовление напитков и особенности их подачи</p> <p>Знать: Ассортимент и технология блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни. Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий.</p> <p>Уметь: Применять на практике технологию приготовления первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий.</p> <p>Владеть: технологическими методами и приемами приготовления блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни. /Ср/</p>	8	20	0
1.4	<p>Тема 2.2 Национальные традиции питания и рекомендуемые блюда европейских стран.</p> <p>Краткое содержание: Особенности национальных кухонь народов стран Европы: Италии, Франции, Германии, Англии. Великобритании, Америки, Японии. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд. Факторы, оказавшие влияние на формирование европейской кухни. Традиции и режим питания.</p> <p>Знать: Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд, режим питания.</p> <p>/Лек/</p>	8	2	0
1.5	<p>Тема 2.2 Национальные традиции питания и рекомендуемые блюда европейских стран.</p> <p>Краткое содержание: Особенности национальных кухонь народов стран Европы: Италии, Франции, Германии, Англии. Великобритании, Америки, Японии. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд. Факторы, оказавшие влияние на формирование европейской кухни. Традиции и режим питания.</p> <p>Уметь: применять на практике особенности приготовления популярных блюд европейской кухни.</p> <p>Владеть: технологическими методами и приемами приготовления блюд традиционных и современных блюд европейской кухни. /Пр/</p>	8	2	0
1.6	<p>Тема 2.2 Национальные традиции питания и рекомендуемые блюда европейских стран.</p> <p>Краткое содержание: Особенности национальных кухонь народов стран Европы: Италии, Франции, Германии, Англии. Великобритании, Америки, Японии. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд. Факторы, оказавшие влияние на формирование европейской кухни. Традиции и режим питания.</p> <p>Знать: Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд, режим питания.</p> <p>Уметь: применять на практике особенности приготовления популярных блюд европейской кухни.</p> <p>Владеть: технологическими методами и приемами приготовления блюд традиционных и современных блюд европейской кухни. /Ср/</p>	8	25	0
1.7	<p>Тема 2.3 Визитная карточка французской и итальянской национальной кухни. Популярные блюда и режим питания итальянцев.</p> <p>Краткое содержание: Французская кухня. Франция - основоположник Европейской кухни. Влияние французской кухни на кухни других стран. Традиции и особенности французской кухни. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни Италии, технология их приготовления, дизайн и подача</p>	8	2	0

	<p>блюд. Факторы, оказавшие влияние на формирование итальянской кухни. Традиции и режим питания населения Италии. Особенности итальянской кухни</p> <p>Знать: Традиции и особенности французской кухни. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни Италии, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.</p> <p>/Лек/</p>			
1.8	<p>Тема 2.3 Визитная карточка французской и итальянской национальной кухни. Популярные блюда и режим питания итальянцев.</p> <p>Краткое содержание: Французская кухня. Франция - основоположник Европейской кухни. Влияние французской кухни на кухни других стран. Традиции и особенности французской кухни. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни Италии, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.</p> <p>Факторы, оказавшие влияние на формирование итальянской кухни. Традиции и режим питания населения Италии. Особенности итальянской кухни</p> <p>Уметь: применять на практике особенности приготовления популярных блюд французской и итальянской кухни.</p> <p>Владеть: технологическими методами и приемами приготовления блюд традиционных и современных блюд французской и итальянской кухни. /Пр/</p>	8	2	2
1.9	<p>Тема 2.3 Визитная карточка французской и итальянской национальной кухни. Популярные блюда и режим питания итальянцев.</p> <p>Краткое содержание: Французская кухня. Франция - основоположник Европейской кухни. Влияние французской кухни на кухни других стран. Традиции и особенности французской кухни. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни Италии, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.</p> <p>Факторы, оказавшие влияние на формирование итальянской кухни. Традиции и режим питания населения Италии. Особенности итальянской кухни</p> <p>Знать: Традиции и особенности французской кухни. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни Италии, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.</p> <p>Уметь: применять на практике особенности приготовления популярных блюд французской и итальянской кухни.</p> <p>Владеть: технологическими методами и приемами приготовления блюд традиционных и современных блюд французской и итальянской кухни. /Ср/</p>	8	10	0
1.10	<p>Тема 2.4 Самобытность и своеобразие грузинской и армянской национальных кухонь.</p> <p>Краткое содержание: Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимента блюд грузинской, армянской, азербайджанской кухни. Технология праздничных блюд и особенности их подачи.</p> <p>Знать: Традиции, быт и современную кавказскую национальную кухню.</p> <p>Уметь: применять на практике особенности приготовления популярных блюд кавказской национальной кухни.</p> <p>Владеть: технологическими методами и приемами приготовления блюд традиционных и современных блюд кавказской национальной кухни. /Ср/</p>	8	25	0
1.11	<p>Тема 2.4 Самобытность и своеобразие грузинской и армянской национальных кухонь.</p> <p>Краткое содержание: Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимента блюд грузинской, армянской, азербайджанской кухни. Технология праздничных блюд и особенности их подачи.</p> <p>Уметь: применять на практике особенности приготовления популярных блюд кавказской национальной кухни.</p> <p>Владеть: технологическими методами и приемами приготовления блюд традиционных и современных блюд кавказской национальной кухни. /Пр/</p>	8	2	0
1.1	<p>Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</p> <p>Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания /ЗаО/</p>	8	0	0

4. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

ЗаО: 8 семестр

Разработчик программы Ларионова Светлана Евгеньевна



И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В.

