

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б1.В.ОД.10 Кулинария народов мира

Семестр: 6, 7

Количество часов: 108, 144

Количество зачетных единиц: 7

Промежуточная аттестация: зачет, экзамен

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Кулинария народов мира» относится к вариативной части профессиональных дисциплин профессионального цикла Б1.В.ОД.10 учебного плана.

Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин «Введение в технологию общественного питания», «История кулинарии», «Основы здорового питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Физиология питания» на предшествующих этапах обучения, при этом обеспечивается практическое овладение навыками управления в своей профессии на основе преемственности в обучении: средняя общеобразовательная школа – вуз – послевузовское обучение (повышение квалификации, самообразование).

Рынок услуг общественного питания находится в стадии позитивного развития. Национальные блюда различных стран пользуются спросом потребителей ресторанов.

В процессе изучения данной дисциплины прослеживается тенденция преемственности в развитии профессиональных компетенций со следующими дисциплинами:

Физико-химические процессы при кулинарной обработке продуктов, Технология продукции общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Оборудование предприятий общественного питания.

Цель и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины Кулинария народов мира:

- формирование мировоззрения, позволяющего профессионально ориентироваться у будущего специалиста в сфере массового питания целостного представления об особенностях кулинарии народов мира и различных странах и регионах мира;
- приобретение знаний о влиянии климатических условий на природные ресурсы стран;
- приобретение знаний о месторасположении страны, ее коренного населения, языка, национальных особенностей питания;

- приобретение знаний об ассортименте и технологии национальных блюд;
- отличительные особенности европейской, восточной, азиатской, кавказской, американской кухни и других;
- традиционные особенности и правила подачи национальных блюд и кулинарных изделий.

Основными задачами при изучении дисциплины Кулинария народов мира являются:

- формирования базовых знаний по темам дисциплины;
- приобретении профессиональных навыков и умений, необходимых теоретических и практических знаний по вопросам разработки меню, отражающие специфику кулинарии различных стран или регионов;
- формирование навыков по определению национальную принадлежность блюд;
- формирование навыков пользования нормативно – технологической документацией;
- получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;
- приобретение практических навыков приготовления кулинарной продукции различных стран и регионов мира.

Содержание дисциплины:

Периоды становления русской кухни: древнеславянский, допетровский, послепетровский, советский, современный.

Русский способ подачи блюд. Ассортимент продуктов и блюд, характерных для русской кухни. Режим питания. Обрядовая кухня, православная.

Народы, населяющие Российскую Федерацию (татары, башкиры, мордва, марийцы, карелы, буряты, коми, тувинцы, калмыки, народы Северного Кавказа и др.).

Географическая, природно-климатическая и экономическая характеристика мест проживания народов РФ.

Особенности национальных кухонь народов России: наборы основных продуктов; характерные блюда, изделия и напитки; режимы питания; правила поведения при приготовлении и приеме пищи.

Краткая характеристика Бурятской автономной республики и Агинского бурятского автономного округа.

Молочные и мясные продукты – основа бурятской кухни.

Традиционная национальная разделка туши баранины и кулинарное назначение различных кусков.

Влияние образа жизни на питание коренных бурят.

Особенности приготовления бухлера.

Технология приготовления поз и буз.

Краткая характеристика прибалтийских государств: Латвии, Эстонии и Литвы.

Продукты, используемые для приготовления традиционных национальных блюд.

Сладкие блюда и кондитерские изделия – любимые блюда балтийской кухни.

Технология приготовления пивного супа.

Традиции и отличительные особенности украинской кухни.

Продукты, используемые для приготовления традиционных национальных блюд.

Особенности приготовления и правила подачи национальных мясных блюд.

Традиции и отличительные особенности белорусской кухни.

Продукты, используемые для приготовления традиционных национальных блюд.

Особенности приготовления и правила подачи национальных мясных блюд.

Краткая характеристика стран – Грузии и Армении.

Традиции и отличительные особенности кавказской кухни.

Специи и приправы, используемые для приготовления кавказских блюд.

Особенности приготовления и правила подачи национальных мясных блюд.

Вино – необходимый атрибут любой кавказской трапезы.

Технология приготовления Хачапури, супа харчо и Чахохбили.

Основные правила приготовления шашлыка.

Краткая характеристика среднеазиатских государств: Казахстана, Узбекистана, Таджикистана.

Национальные традиции и особенности кухни Средней Азии.

Продукты, используемые при приготовлении национальных блюд.

Особенности приготовления и правила подачи мясных блюд в Средней Азии.

Овощи и зеленый чай – обязательный компонент любой трапезы.

Основные правила приготовления азиатского плова.

Технология приготовления блюд Бешбармак, лагман и манты.

Молоко и кисломолочные продукты, используемые для приготовления национальных блюд.

Краткая характеристика страны – Великобритании.

Режим питания англичан.

Традиционный консерватизм Британии.

Пищевые ресурсы Англии.

Характеристика ирландской, шотландской и английской кухонь.

Шотландское виски и английский чай.

Особенности приготовления английского бифштекса, ростбифа.

Технология приготовления пориджа (овсяной каши) и особенности заваривания английского чая.

Краткая характеристика стран – Болгарии и Венгрии.

Сырье и продукты, используемые при приготовлении блюд в Болгарии и Венгрии.

Мучные изделия.

Мясные блюда с паприкой – основа венгерской кухни.

Особенности приготовления тархони.

Технология приготовления гуляша, паприкаша, перкельта.

О Франции и о французах.

Разновидности французской кухни.

Без сыра для француза не существует кулинарии.

История развития французского виноделия.

Французские повара никогда не забывают, что еда – это удовольствие.

Использование вина для приготовления горячих мясных и рыбных блюд.

Особенности приготовления национального французского лукового супа и омлета.

Технология приготовления огурчиков фаршированных.

Краткая характеристика страны – Германии.

Сырье и продукты, используемые при приготовлении блюд в Германии.

Краткая характеристика страны – Италии.

История развития итальянской кухни.

Продукты, используемые итальянскими кулинарами для приготовления национальных блюд.

Итальянские сыры популярны во всем мире.

Пицца. Особенности приготовления итальянского национального блюда ризотто.

Особенности приготовления национального блюда – Паленто.

Особенности расположения стран Швеции, Финляндии, Дании.

Сырье и продукты, используемые при приготовлении блюд в Скандинавских странах.

Рыбные блюда.

Особенности приготовления бутерброда Шмеребрэд.

Технология приготовления Калекукко (рыбного пирога).

Легенды китайской кухни.

Философия правильного питания в Китае.

Продукты, используемые при приготовлении национальных китайских блюд.

Способы заваривания китайского чая.

Особенности приготовления утки по-пекински.

Технология приготовления Габа-Джоу, Ю-Баодзы.

Краткая характеристика стран – Японии, Южной и Северной Кореи.

Продукты, составляющие основу Японской и корейской кухонь.

Соусы и приправы, используемые для приготовления национальных блюд.

Рис и продукты из сои – любимые блюда восточной кухни.
Краткая характеристика стран – США и Канады.
Особенности североамериканской кухни.
Продукты, используемые для приготовления национальных блюд.
Десертные блюда и напитки.
Краткая характеристика стран Латинской Америки.
Сырье и продукты, используемые для приготовления национальных южноамериканских блюд.
Режим питания народов, населяющих Латинскую Америку.
Технология приготовления и правила подачи национальных южноамериканских блюд.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ПК-1;ПК-6.

Образовательные технологии:

Дисциплина предполагает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: поисковая работа в Интернете, разработка и приготовление фирменных блюд, национальных блюд и т. д.

Краткое описание указанных технологий:

Поисковая работа в Интернете

Данная форма используется при изучении студентами всех тем программы при подготовке рефератов, докладов.

Составитель: Л.А. Яблоненко, кафедра социально-культурного сервиса и туризма