

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина ОП.15. Кухня народов мира

Семестр: 6

Количество часов: 109

Промежуточная аттестация: экзамен

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Кухня народов мира» относится к блоку общеобразовательных дисциплин ОП и является общепрофессиональной дисциплиной.

Изучение дисциплины «Кухня народов мира» является продолжением изучения дисциплин: «Технология приготовления сложной холодной продукции», «Технология приготовления сложной горячей продукции», «Нормативная и техническая документация общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Охрана труда».

Цель и задачи освоения дисциплины:

Целью дисциплины является:

- формирование у студентов профессиональной компетенции в сфере массового питания целостного представления об особенностях национальной кулинарии в различных странах и регионах мира;
- получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;
- приобретение практических навыков приготовления кулинарной продукции различных стран и регионов мира;
- влияние климатических условий на природные ресурсы страны;
- месторасположение страны, ее коренное население, язык, национальные особенности питания;
- ассортимент и технологию национальных блюд;
- отличительные особенности европейской, восточной, азиатской, кавказской, американской кухни и других;
- традиционные особенности и правила подачи национальных блюд и кулинарных изделий.

Содержание дисциплины:

кухня народов Российской Федерации. Русская кухня. Кухня народов РФ. Европейская кухня. Североевропейская кухня. Особенности английской

кухни. Кухня центральной Европы. Отличительные особенности болгарской и венгерской кухонь. Особенности национальной французской кухни. Отличительные особенности немецкой кухни. Южноевропейская кухня. Традиционные особенности национальной кухни Италии. Скандинавская кухня. Отличительные национальные особенности кухни Дании, Финляндии, Швеции. Восточная кухня. Традиционные особенности китайской кухни. Отличительные особенности японской и корейской кухонь. Американская кухня. Отличительные национальные особенности кухонь стран США и Канады. Особенности национальной кухни Мексики, Бразилии, Кубы. Национальные особенности кухонь СНГ. Национальные особенности и традиции кухонь стран Балтии.

Традиции и особенности кухни Украины. Национальные особенности белорусской кухни. Национальные особенности и традиции кухонь Кавказа.

Отличительные особенности кухни стран Средней Азии. Национальные особенности бурятской кухни.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ОК 1;ОК 2;ОК 3;ОК 4;ОК 5;ОК 6;ОК 8;ОК 9;ПК 1.1;ПК 1.2;ПК 1.3;ПК 2.1;ПК 2.2;ПК 2.3;ПК 3.1;ПК 3.2;ПК 3.3;ПК 3.4;ПК 4.1; ПК 4.3;ПК 4.4; ПК 5.2.

Образовательные технологии:

Дисциплина предполагает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: поисковая работа в Интернете, разработка и приготовление блюд зарубежной кухни.

Краткое описание указанных технологий:

Поисковая работа в Интернете

Данная форма используется при изучении студентами темы о особенностях национальной кулинарии в различных странах и регионах мира.

Составитель: Т.М. Куделина, кафедра социально-культурного сервиса и туризма