

Департамент образования и науки Тюменской области
ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.14 Национальные традиции в культуре питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

*Рассмотрена на заседании цикловой комиссии педагогических работников
технологического направления*

Протокол №9 от «25» мая 2023г.

Председатель цикловой комиссии: Чубукова Е.М.

Организации разработчики:

1. Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум».

Разработчики:

1. Эльмира Хассалиевна Хасанова, преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 Национальные традиции в культуре питания

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.11 Национальные традиции в культуре питания является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК1-ОК7, ОК9-ОК10 ЛР 2-ЛР 5, ЛР 8-ЛР 11, ЛР13-ЛР 14	– разрабатывать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд; – ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента; – подбирать и рационально использовать сырьё соответствующее определённой национальной кухне; – оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями; – органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд зарубежной кухни; – выбирать различные способы и приемы приготовления блюд зарубежной кухни; – выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд зарубежной кухни; – оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.	-основные способы, методы, приёмы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки, основные виды посуды, инвентаря кухонь народов мира; – ассортимент национальных блюд, особенности технологии приготовления; – современное кулинарное искусство в народных традициях; – характеристику кухонь народов мира; – ассортимент блюд зарубежной кухни: холодных блюд и закусок, супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, сладких блюд и изделий из теста; – основные критерии оценки качества готовых блюд зарубежной кухни; – температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов блюд -зарубежной кухни: холодных блюд и закусок, супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, сладких блюд и изделий из теста; – технологию приготовления блюд зарубежной кухни: холодных блюд и закусок, -супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, сладких блюд и изделий из теста; – органолептические способы определения степени готовности и качества блюд зарубежной кухни; – варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд зарубежной кухни: холодных блюд и закусок, супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, сладких блюд и изделий из теста; – требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд зарубежной кухни: холодных блюд и закусок, супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, сладких блюд и изделий из теста.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.14 Национальные традиции в культуре питания
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Объем образовательной программы	64
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные работы	
практические занятия	34
курсовая работа (проект) (если предусмотрено для специальностей)	
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	Другие формы контроля

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.14 Национальные традиции в культуре питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающегося		Объем часов	ОК, ПК
1	2		3	4
ОП.12 Национальные традиции в культуре питания Раздел 1. История и этапы развития традиций питания			64	
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала		2	
	1.	Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем. Предмет, методы и задачи дисциплины «Национальные традиции в культуре питания». Понятийный аппарат дисциплины.		ОК 1-10 ЛР2-ЛР5, ЛР8-ЛР11, ЛР13-ЛР14
	2.			
	3.			
Тема 1.2. Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры	Содержание учебного материала		4	
	1.	Питание – главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества. Основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь.	2	ОК 1-10 ЛР2-ЛР5, ЛР8-ЛР11, ЛР13-ЛР14
	2.			
	Практическое занятие 1		2	
	Составление презентации Составление таблиц			
Тема 1.3. Методологические подходы к изучению мировых традиций и культур питания	Содержание учебного материала		4	
	1.	Историко-философский подход к изучению культуры питания (первобытнообщинный, рабовладельческий, феодальный, капиталистический, социалистический способы формаций). Идеология традиций и культуры питания народов мира.	2	ОК 1-10 ЛР2-ЛР5, ЛР8-ЛР11, ЛР13-ЛР14
	2.			
	Практическое занятие 2		2	
	Составление презентации Составление таблиц			
Тема 1.4. Традиции питания и их отражение в мировой литературе и живописи.	Содержание учебного материала		4	
	1.	Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире. Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира. Основные тенденции в развитии современной организации питания Динамика традиций потребления пищи и питания и их отражение в мировой литературе и живописи.	2	ОК 1-10 ЛР2-ЛР5, ЛР8-ЛР11, ЛР13-ЛР14
	2.			
	3.			
	Практическое занятие 3		2	
Составление презентации Составление таблиц				

Тема 1.5. Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира.	Содержание учебного материала		4	
	1.	Климато-географические и природные условия – основа формирования традиций питания. Историко-национальный, научно-технический прогресс, культурные и торговые связи – факторы формирования национальных традиций питания. Влияние войн, завоеваний на процесс становления культур питания народов мира. Экономические и культурные связи народов, их отражения в национальных культурах питания.	2	ОК 1-10 ЛР2-ЛР5, ЛР8-ЛР11, ЛР13-ЛР14
	2.			
	3.			
	Практическое занятие 4		2	
	Составление презентации Составление таблиц			
Тема 1.6. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания.	Содержание учебного материала		6	
	1.	Краткая характеристика мировых религий. Пища, традиции питания в христианстве: (православие – Пасха, Радуница, Рождество Христово, крещение Господне, Благовещение Пресвятой Богородицы, Масленица и т.д.). Медико-биологические аспекты питания во время постов. Вегетарианство – особая система питания. Виды вегетарианства. Особенности питания в католицизме и протестантизме. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные и трэфные предписания на пищевые продукты. Пища и питание в праздники и посты (Шаббат, Рош-Гашан, Йом-кипур, Пурим, Песах, Шавоут). Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламе. Влияние разнообразия мусульманского мира на традиции и культуру питания. Пища и трапеза исламистов в праздники (Джума, Ураза-байрам, Курбан-байрам, Ноуруз) и пост (рамадан).	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-10 ЛР2-ЛР5, ЛР8-ЛР11, ЛР13-ЛР14
	2.			
	3.			
	4.			
	5.			
	6.			
	7.			
	8.			
	9.			
	Практическое занятие 5		4	
	Составление презентации Составление таблиц			
	Самостоятельная работа по разделу Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья, нормативной и технологической документацией.			
	Примерная тематика домашних заданий Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Составление таблиц, схем, технологических и технико-технологических карт на сложные холодные и горячие десерты, подготовка докладов, рефератов по темам			

Тема 2.1. Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехословакия, Болгария).	Содержание учебного материала		4	
	1.	Исторический путь развития. Самобытность, оригинальность традиций и культуры питания. Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций. Особенности и своеобразие в переработке продуктов. Национальный репертуар блюд славянских народов.	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-10 ЛР2-ЛР5, ЛР8-ЛР11, ЛР13-ЛР14
	2.			
	Практическое занятие 6		2	
Составление презентации Составление таблиц				
Тема 2.2. Особенности формирования традиции и культуры питания народов России.	Содержание учебного материала		14	
	1.	Влияние климата, условий жизни, религии, исторических факторов, характера русского народа на традиции питания. Периоды формирования русской культуры питания: древнерусский, московский, петровско-екатерининский, период XIX века, советский и постперестроечный. Развитие традиций и культуры питания в различные периоды: особенности продуктового набора, обработки пищевого сырья, кулинарный репертуар блюд. Роль русского очага в формировании быта, традиций питания патриархального крестьянства. Оборудование, посуда, инвентарь кухни. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России. Кулинарный национальный репертуар блюд, история их возникновения. Влияние Франции и других стран на развитие традиций потребления пищи. Культура и традиции питания различных сословий на Руси. География питания народов России (продукты, приемы их обработки и культура потребления). Кулинарный колорит различных областей, регионов России. Соусы, приправы, пряности в русском кулинарном искусстве. Национальные напитки на Руси: рассолы, квасы, морсы, меды, сбитни, лесные чаи. Традиции и ритуалы русской трапезы. Исторический путь тризны от язычества до культовых пиршеств. Христианские пиры. Режим питания на Руси. Дневной и годовой распорядок питания. Церемония подачи блюд. Посуда, ее виды, приборы, утварь, белье русского застолья. Старинная и современная сервировка стола. Русский стиль сервировки. Принципы старинного и современного застольного этикета. Самовар – основной атрибут русского чайного стола. Посты, их роль в формировании традиций и культуры питания русского народа. Вклад России в мировую культуру питания.	4	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-10 ЛР2-ЛР5, ЛР8-ЛР11, ЛР13-ЛР14
	2.			
	3.			
	4.			
	5.			
	6.			
	7.			
	8.			
	9.			
	10.			
	11.			
	12.			
	13.			
	14.			
	15.			
	16.			
	17.			
Практическое занятие 7		10		

	Составление презентации Составление таблиц, схем.			
	Самостоятельная работа по разделу Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья, нормативной и технологической документацией.			
	Примерная тематика домашних заданий Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Составление таблиц, схем, технологических и технико-технологических карт на сложные холодные и горячие десерты, подготовка докладов, рефератов по темам			
Тема 3.1. Национальные традиции потребления пищи и культура питания народов стран Балтии (Латвия, Литва, Эстония).	Содержание учебного материала		4	
	1. Общие принципы формирования традиций и культур питания. 2. Историко-национальный фактор формирования традиций питания народов. 3. Особенности пищевого набора для жителей стран Балтии. 4. Приемы и способы обработки пищевого сырья. 5. Национальные кулинарные традиции.		2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-10 ЛР2-ЛР5, ЛР8-ЛР11, ЛР13-ЛР14
	Практическое занятие 8 Составление презентации Составление таблиц		2	
Тема 3.2. Национальные традиции потребления пищи и культура питания народов стран Европы.	Содержание учебного материала		4	
	1. Историко-национальный фактор формирования традиций и культур питания народов Европы. Италия, Франция – основоположники развития культур питания народов Европы. 2. Специфический набор пищевого сырья, его обработки, репертуар блюд и застолья в странах Европы: 3. Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия. 4. Характерные черты формирования традиций и культур питания народов Скандинавии. Кулинарное искусство и его национальные черты народов Швеции, Норвегии, Финляндии, Дании. 5. Влияние традиций и культур питания народов Европы на мировые традиции.		2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-10 ЛР2-ЛР5, ЛР8-ЛР11, ЛР13-ЛР14
	Практическое занятие 9 Составление презентации		2	

	Составление таблиц			
Тема 3.3. Национальные традиции потребления пищи и культура питания народов стран АТР	Содержание учебного материала		4	
	1.	Общие принципы формирования традиций и культур питания.	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-10 ЛР2-ЛР5, ЛР8-ЛР11, ЛР13-ЛР14
	2.	Историко-национальный фактор формирования традиций питания народов АТР.		
	3.	Особенности пищевого набора для жителей стран АТР.		
4.	Приемы и способы обработки пищевого сырья.			
5.	Хлеб и рис в жизни народов стран АТР.			
6.	Национальные кулинарные традиции китайцев, японцев, корейцев.			
	Практическое занятие 10		2	
	Составление презентации Составление таблиц			
Тема 3.4. Национальные традиции потребления пищи и культура питания народов стран Америки.	Содержание учебного материала		4	
	1.	Общие принципы формирования традиций и культур питания.	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-10 ЛР2-ЛР5, ЛР8-ЛР11, ЛР13-ЛР14
	2.	Историко-национальный фактор формирования традиций питания народов.		
	3.	Особенности пищевого набора для жителей стран Америки.		
4.	Приемы и способы обработки пищевого сырья.			
5.	Национальные кулинарные традиции.			
	Практическое занятие 11		2	
	Составление презентации Составление таблиц			
Тема 3.5. Напитки и национальные традиции.	Содержание учебного материала		4	
	1.	Роль напитков в формировании традиций питания.	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-10 ЛР2-ЛР5, ЛР8-ЛР11, ЛР13-ЛР14
	2.	Исторические аспекты распространения и употребления напитков (чай, кофе) в культурах народов мира.		
	3.	Национальные особенности приготовления и подачи чая.		
4.	Национальные особенности приготовления и подачи кофе.			
5.	Национальные прохладительные напитки народов мира.			
6.	Традиции и культура потребления слабых и крепких алкогольных напитков в странах мира.			

	Практическое занятие 12	2	
	Составление презентации Составление таблиц		
Тема 3.6. Туризм и национальная культура: их взаимосвязь с традициями потребления пищи, напитков и питания народов мира.	Содержание учебного материала	2	ОК 1-10 ЛР2-ЛР5, ЛР8-ЛР11, ЛР13-ЛР14
	Туризм и современные тенденции в сохранении и развитии национальных культурных традиций в питании.		
	Самостоятельная работа по разделу Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья, нормативной и технологической документацией.		
	Примерная тематика домашних заданий Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Составление таблиц, схем, технологических и технико-технологических карт на сложные холодные и горячие десерты, подготовка докладов, рефератов по темам		
Всего:	Обязательная аудиторная нагрузка	64	
	Максимальная нагрузка	64	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 Национальные традиции в культуре питания

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска;
- экран;
- таблицы.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионными программами;
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

1. Щеникова Н.В. Учебное пособие Традиции и культура питания народов мира. – М.: ФОРУМ: ИНФА – М, 2018. – 296 стр.

3.2.2. Электронные издания:

1. Электронное пособие – Режим доступа: e-lib.kemtipp.ru/uploads/19/toop226.doc
2. On-line библиотека. – Режим доступа: www.bestlibrary.ru
3. Научная библиотека МГУ. – Режим доступа: www.lib.msu.ru
4. Государственная публичная научно-техническая библиотека России. – Режим доступа: www.vavilon.ru.

Дополнительные источники:

1. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Традиции, обычаи и блюда русской кухни. – М.: Русская книга, 1996. – 256 с.
2. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений: Из истории русской кулинарной культуры. – М.: Центрполиграф, 1996. – 451 с.
3. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений: История важнейших пищевых продуктов. – М.: Центрполиграф, 1996. – 493 с.
4. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений: Национальные кухни наших народов. – М.: Центрполиграф, 1996. – 541 с.
5. Новоженев Ю. М., Сопина Л. Н. Зарубежная кухня: Практик. Пособие. - М.: Высш. шк., 1990. - 288 с.
6. Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов (Основные кулинарные направления, их истории и особенности. Рецептура). - М.: Легкая и пищевая пром-сть, 1983. - 304 с.

Интернет-ресурсы

1. On-line библиотека. – Режим доступа: www.bestlibrary.ru
2. Научная библиотека МГУ. – Режим доступа: www.lib.msu.ru
3. Государственная публичная научно-техническая библиотека России. – Режим доступа: www.vavilon.ru.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется 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
Демонстрация знаний по приготовлению и подготовке к реализации готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий разных стран мира.	Текущий контроль в форме: – тестирование, – практическое занятие, – лабораторная работа. Итоговый контроль в форме: