

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Факультет мехатроники и автоматизации
Заочный факультет

УТВЕРЖДАЮ
Декан ФМА

профессор, д.т.н. Щуров Николай Иванович

“ ____ ” _____ г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан ЗФ

профессор, д.т.н. Темлякова Зоя Савельевна

“ ____ ” _____ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Кухня народов мира

ООП: специальность 260501.65 Технология продуктов общественного питания

Шифр по учебному плану: ОПД.В.1.1

Факультет: заочный заочная форма обучения

Курс: 4, семестр: 7 8

Лекции: 8

Практические работы: - Лабораторные работы: 8

Курсовой проект: - Курсовая работа: - РГЗ: -

Самостоятельная работа: 84

Экзамен: - Зачет: 8

Всего: 100

Новосибирск

2011

Рабочая программа составлена на основании Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению (специальности): 655700
Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания.(№ 183 тех/дс от 23.03.2000)

ОПД.В.1.1, дисциплины по выбору студента

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры Технология и организация пищевых производств протокол № 6 от 05.07.2011

Программу разработал

старший преподаватель,

Аширова Нурия Нургалиевна

Заведующий кафедрой

профессор, к.э.н.

Главчева Светлана Ивановна

Ответственный за основную образовательную программу

профессор, к.э.н.

Главчева Светлана Ивановна

1. Внешние требования

Концептуальная записка по направлению подготовки дипломированного специалиста 655700 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" специальности 271200 (260501) "Технология продуктов общественного питания". ГОС № 183 тех/дс, утвержден 23.03.2000 г.

"Кухня народов мира" является дисциплиной по выбору студентов специальности 260501.65 "Технология продуктов общественного питания", установленной ВУЗом.

К данному учебному курсу предъявляются общие требования ГОС высшего профессионального образования:

Квалификационные требования.

Для решения профессиональных задач инженер:

- разрабатывает технологические нормативы, инструкции, схемы, карты технического уровня и качества продукции, вносит изменения в техническую документацию в связи с корректировкой технологических процессов и режимов производства.

Требования к профессиональной подготовленности выпускника.

Инженер по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" должен знать:

- технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятий;

владеть:

- методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
- практическими навыками производства кулинарной продукции.

Кроме того, включение дисциплины "Кухня народов мира" в основную образовательную программу подготовки инженера по специальности 260501 продиктовано современными требованиями потребительского рынка, интенсивно развивающейся внешнеэкономической деятельностью России, ее либерализацией в установлении деловых связей с иностранными компаниями, концернами, фирмами.

2. Особенности (принципы) построения дисциплины

Таблица 2.1

Особенности (принципы) построения дисциплины

Особенность (принцип)	Содержание
Основания для введения дисциплины в учебный план по направлению или специальности	Рабочая программа составлена на основании Решения Ученого совета электромеханического факультета, протокол № 3 от 07.03.2006 г Шифр дисциплины по выбору студента ОПД.В.1.1
Адресат курса	Студенты 4 курса ЗФ, обучающиеся по специальности 260501.65 "Технология продуктов общественного питания"
Основная цель (цели) дисциплины	Знать отличительные особенности кухонь и технологию приготовления традиционных блюд народов Европы и Азии. Уметь составлять меню для национальных делегаций и самостоятельно готовить блюда из болгарской, итальянской, французской, китайской, японской кухонь.

Ядро дисциплины	Обязательной частью курса являются следующие темы: - системы и типы питания народов мира; - болгарская кухня; - немецкая кухня; - французская кухня; - итальянская кухня; - китайская кухня; - японская кухня.
Связи с другими учебными дисциплинами основной образовательной программы	Логическим продолжением курса "Кухня народов мира" является дисциплина "Технология кулинарной продукции за рубежом", которая позволяет расширить теоретические знания студента в области кулинарных традиций народов мира.
Требования к первоначальному уровню подготовки обучающихся	Для успешного усвоения курса "Кухня народов мира" студенты: - имеют представление о культурных традициях, связанных с питанием народов зарубежных стран ("Питание как часть национальной культуры"); - знают товароведные характеристики сырья и пищевых продуктов ("Товароведение и экспертиза продовольственных товаров"); - умеют составлять рационы питания и рассчитывать пищевую ценность блюд ("Физиология питания"); - имеют навыки технологических приемов и способов кулинарной обработки продуктов ("Основы кулинарии", "Технология продукции общественного питания"); - имеют опыт работы на персональном компьютере, а также уметь проводить поиск информации в Интернете ("Информатика").
Особенности организации учебного процесса по дисциплине	Теоретический курс, выполнение контрольной работы и лабораторные занятия тесно взаимосвязаны и построены с учетом следующих основных принципов: - соответствие целей и содержания дисциплины требованиям Государственного образовательного стандарта; - использование проблемного метода обучения в заданиях; - обеспечение высокой степени самостоятельности студента при изучении модулей курса. После освоения теоретического и практического материалов курса студенты сдают зачет. Знания и умения, приобретенные студентами по данному курсу, могут быть непосредственно применены в области его практической деятельности в общественном питании для расширения ассортимента продукции и услуг для потребителей: при разработке расчетного меню предприятий общественного питания с национальными кухнями в рамках курсовых и дипломных проектов.

3. Цели учебной дисциплины

Таблица 3.1

После изучения дисциплины студент будет

иметь представление	
1	О системе и типах питания народов зарубежных стран
2	Об основных факторах, формирующих национальную кухню
знать	
3	Знать отличительные особенности кухонь и технологию приготовления традиционных блюд народов Европы и Азии
уметь	
4	Уметь самостоятельно готовить блюда из болгарской, итальянской, французской, китайской и японской кухонь
5	Оценить органолептические показатели качества приготовленных блюд
6	Уметь разрабатывать технико-технологические карты блюд любой национальной кухни
иметь опыт (владеть)	
7	Иметь опыт составления меню для национальных делегаций

4. Содержание и структура учебной дисциплины

Лекционные занятия

Таблица 4.1

(Модуль), дидактическая единица, тема	Часы	Ссылки на цели
Семестр: 7		
Модуль: Кухни народов мира		
Дидактическая единица: Системы и типы питания народов зарубежных стран		
Специфика ассортимента продуктов питания и способов их кулинарной обработки в разных странах.	2	1, 2
Семестр: 8		
Модуль: Кухни народов Европы		
Дидактическая единица: Кухня народов стран Балканского полуострова, народов Центральной Европы		
1.Факторы, формирующие национальную кухню. 2.Характеристика национальной кухни. 3.Технология приготовления национальных блюд.	2	3, 4, 5
Модуль: Кухни народов Азии		
Дидактическая единица: Характеристика национальных кухонь Азии		
1.Факторы, формирующие национальную кухню. 2.Характеристика национальной кухни.	2	3, 4, 5

3.Технология приготовления национальных блюд.		
Модуль: Составление меню для национальных делегаций		
Дидактическая единица: Особенности составления меню для национальных делегаций стран Европы и Азии		
1.Особенности составления меню для национальной делегации из Европы 2.Особенности составления меню для национальной делегации из Азии и Индии 3.Разработка технико-технологических карт для национальных блюд	2	1, 2, 3, 4, 5

Лабораторная работа

Таблица 4.2

(Модуль), дидактическая единица, тема	Учебная деятельность	Часы	Ссылки на цели
Семестр: 8			
Модуль: Кухни народов Европы			
Дидактическая единица: Кухня народов стран Балканского полуострова, народов Центральной Европы			
1 Инструктаж по технике безопасности в лаборатории специальной технологии 2 Обсуждение технологии приготовления национальных блюд Европы, Германии, Италии.Проверка ТТК (самостоятельная работа) 3 Самостоятельное приготовление национальных блюд в соответствии с рецептурой и технологией: а) Суп Айнтопф б)Плакия из рыбы в)Суфле по-итальянски 4 Органолептическая оценка блюд и защита работы (индивидуально)	Учебная деятельность студента состоит из лекционного материала, самостоятельной работы с основной, дополнительной и методической литературы, интернета,НТД для подготовки к лабораторным занятиям. Студенты обсуждают особенности приготовления блюд болгарской, немецкой, итальянской кухни Самостоятельно готовят блюда европейской кухни в соответствии с рецептурой и	4	1, 2, 3, 4, 5

	технологией: Определяют фактический выход блюд Проводят органолептическую оценку блюд и защищают работу		
Модуль: Кухни народов Азии			
Дидактическая единица: Характеристика национальных кухонь Азии			
1 Обсуждение технологии приготовления блюд японской кухни. Проверка ТК (домашняя работа) 2 Самостоятельное приготовление блюд Японии в соответствии с рецептурой и технологией: * Роллы "Капа-маки" 3 Определение фактического выхода блюд 4 Органолептическая оценка блюд и защита работы (индивидуально)	Студенты обсуждают особенности приготовления блюд японской кухни Самостоятельно приготавливают блюда японской кухни в соответствии с рецептурой и технологией: Определяют фактический выход блюд Проводят органолептическую оценку блюд японской кухни и защищают работу	4	1, 2, 3, 4, 5

5. Самостоятельная работа студентов

Семестр- 8, Подготовка к зачету

К зачету допускаются студенты, которые в ходе учебной деятельности вовремя и качественно выполнили контрольную работу, выполнили и защитили все лабораторные работы, посетили все лекции. На подготовку к зачету отводится 14 часов.

При подготовке к зачету студенты самостоятельно:

- повторяют лекционные материалы;
- пользуются основной и дополнительной, методической литературой;
- пользуются электронными ресурсами, НТД.

Семестр- 8, Контрольные работы

В объеме самостоятельной работы при изучении дисциплины "Кухня народов мира" (одна из стран) студент выполняет контрольную работу: " Кухня народов мира" (по выбору одну из стран Европы, Азии, в ходе которой студенты разрабатывают 5 штук ТТК) .

Цель работы: иметь представление о системе и типах питания народов зарубежных стран, об основных факторах, формирующих национальную кухню, иметь опыт разработки ТТК блюд любой национальной кухни.

ТТК оформляется на отдельном листе в соответствии с установленной формой . Расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции производятся в

соответствии с действующими нормами отходов и потерь при их кулинарной обработке. Образец прилагается (9).

На выполнение контрольной работы студентам отпускается 50 часов

Семестр- 8, Подготовка к занятиям

При изучении дисциплины "Кухни народов мира" студенты теоретически должны быть готовы к лабораторным работам и самостоятельно:

- изучают курс лекционного материала на тему занятия
- пользуются основной, дополнительной и методической литературой
- используют электронные ресурсы
- самостоятельно составляют технологические карты на каждое из блюд, заявленных в тематике занятия.

На подготовку к лабораторным занятиям отводится 20 часов.

6. Правила аттестации студентов по учебной дисциплине

К зачету допускаются студенты, которые в ходе учебной деятельности вовремя и качественно выполнили контрольную работу, выполнили и защитили все лабораторные работы, посетили все лекции и при необходимости ответа на дополнительные вопросы студент может получить следующие оценки:

Отлично (зачтено) - выполнил все задания, на дополнительные вопросы ответил правильно и в полном объеме.

Хорошо (зачтено) - в ходе выполнения лабораторных работ были допущены небольшие ошибки в ходе технологического процесса, контрольную работу выполнил полностью и в срок. На заданные дополнительные вопросы ответил правильно и полностью.

Удовлетворительно (зачтено) - выполнил контрольную работу с грубыми ошибками, не в сроки. На дополнительные вопросы преподавателя ответил не правильно.

Неудовлетворительно (не зачтено) - не выполнил контрольную работу, не защитил одну из лабораторных работ, к занятиям теоретически не готов.

7. Список литературы

7.1 Основная литература

В печатном виде

1. Киселева С. И. Блюда европейской кухни. Сборник рецептов : учебное пособие по дисциплине "Кухня народов мира" по специальности 260501 - "Технология продуктов общественного питания" / С. И. Киселева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2008. - 143, [1] с. : табл.

В электронном виде

1. Киселева С. И. Блюда европейской кухни. Сборник рецептов : учебное пособие по дисциплине "Кухня народов мира" по специальности 260501 - "Технология продуктов общественного питания" / С. И. Киселева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2008. - 143, [1] с. : табл.. - Режим доступа:
http://www.ciu.nstu.ru/fulltext/textbooks/2008/2008_kiseleva.rar

7.2 Дополнительная литература

В печатном виде

1. Новоженев Ю. М. Кухни народов мира. Ч. 1 : [практическое пособие] / Ю. М. Новоженев, Л. Н. Сопина. - М., 1993. - 319 с.
2. Новоженев Ю. М. Кухни народов мира. Ч. 2 : Практ. пособие. - М., 1993. - 288с.

8. Методическое и программное обеспечение

8.1 Методическое обеспечение

В печатном виде

1. Кухня народов мира : методические указания к выполнению лабораторных работ для 4-5 курсов очного и заочного отделения специальности 271200 "Технология продуктов питания" / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Л. А. Цопкало, С. И. Киселева]. - Новосибирск, 2003. - 33 с.
2. Кухня народов мира : методические указания к выполнению контрольной работы для 3Ф ИДО (специальность 260501 - Технология продуктов общественного питания) / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. С. И. Киселева]. - Новосибирск, 2007. - 15, [1] с.

В электронном виде

1. Кухня народов мира : методические указания к выполнению лабораторных работ для 4-5 курсов очного и заочного отделения специальности 271200 "Технология продуктов питания" / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Л. А. Цопкало, С. И. Киселева]. - Новосибирск, 2003. - 33 с.. - Режим доступа: <http://www.library.nstu.ru/fulltext/metodics/2003/2472.rar>
2. Кухня народов мира : методические указания к выполнению контрольной работы для 3Ф ИДО (специальность 260501 - Технология продуктов общественного питания) / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. С. И. Киселева]. - Новосибирск, 2007. - 15, [1] с.. - Режим доступа: <http://www.library.nstu.ru/fulltext/metodics/2007/3344.rar>

9. Контролирующие материалы для аттестации студентов по дисциплине

Образец ТТК

"УТВЕРЖДАЮ"
ДИРЕКТОР _____

"_____" "_____" 20____ г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "Омлет с зеленью", вырабатываемое в кафе с французской кухней.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

2.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления "Омлета с зеленью", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
Яйца	2 шт.	80
Масло сливочное	10	10
Петрушка (зелень)	12	10
Соль	1	1
Выход:	-	100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Яичную массу взбивают до появления легкой пены, солят и выливают на раскаленную чугунную сковороду, смазанную сливочным маслом. В процессе жарки сковороду несколько раз встряхивают.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

5.1 При подаче "Омлет с зеленью" посыпают мелко нарубленной зеленью.

Температура подачи блюда не менее 65 оС.

Срок годности при хранении - не более 30 минут с момента окончания технологического процесса.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТЬ

6.1 Органолептические показатели блюда:

Внешний вид - поверхность зарумянена, посыпана зеленью

Консистенция - нежная, пышная, однородная

Цвет - на поверхности - румяный, в разрезе - желтый

Вкус - свежих яиц и зелени, умеренно соленый

Запах - жареных свежих яиц с ароматом зелени

6.2 Микробиологические показатели "Омлета с зеленью" должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 индекс 1.9.15.13.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
10,0	15,3	1,4	183

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством