Информация по учебной дисциплине «Народная кухня»

|  |  |
| --- | --- |
| Название учебной дисциплины | Народная кухня |
| Код и название специальности | 6-05-0113-05 «Технологическое образование (обслуживающий труд и изобразительное искусство)» |
| Курс изучения дисциплины | 4 |
| Семестр изучения дисциплины | 8 |
| Количество часов (всего/ аудиторных) | 90/42 |
| Трудоемкость в зачетных единицах | 3 |
| Пререквизиты | Технология изготовления кондитерских изделий. Товароведение пищевых продуктов. |
| Краткое содержание учебной дисциплины | Предмет и задачи дисциплины «Народная кухня». Этническая характеристика славянской кухни. Этническая характеристика татарской и башкирской кухонь, чувашской и марийской кухонь, молдавской, румынской, венгерской кухонь, кухонь народов Кавказа, кухонь народов Средней Азии, кухни народов Прибалтики, кухни народов Скандинавских стран, Европейской кухни кухонь стран Ближнего и Среднего Востока, кухонь народов центральной Азии, кухонь народов Африки и Америки. |
| Результаты обучения (знать, уметь, иметь навык) | *знать:* пищевую ценность продуктов и химический состав; способы и процессы первичной и тепловой обработки продуктов используемых при приготовлении блюд в народной кухне народов мира; технологию приготовления, способы оформления и подачи блюд и напитков в кухне разных народов; санитарно-гигиенические требования к продуктам питания и приготовлению блюд; классификацию столовой и кухонной посуды; правила сервировке стола разных народов мира; правила организации учебного места и безопасной работы в мастерской;*уметь:* организовывать учебное место и использовать безопасные приемы работы; осуществлять первичную обработку и приготовление полуфабрикатов для блюд народов мира; приготавливать блюда и напитки разных народов; определять качество продуктов и готовых блюд; работать на современном технологическом оборудовании; использовать инструменты, приспособления и оборудование по приготовлению блюд и напитков народов мира; осуществлять контроль качества пищевых продуктов; оформлять и подавать блюда и напитки народов мира; сервировать стол с учетом кухни народов мира;*иметь навык:* владения навыками организации учебного места и безопасной работы в учебной мастерской технологии приготовления пищи; владения приемами использования кухонной и столовой посуды, оборудования, инструментами и приспособлениями для осуществления приготовления блюд и напитков народов мира; владения способами разработки технологической документации для приготовления блюд и напитков народной кухни; владения методами выполнения первичной и тепловой обработки пищевых продуктов и полуфабрикатов для кухни народов мира; владения навыками здоровьесбережения; владения органолептическими и лабораторными методами оценки качества приготовленных блюд и напитков кухни народов мира. |
| Формируемые компетенции | БПК-13. Характеризовать состав и свойства, виды и способы обработки продуктов и полуфабрикатов, определять качество продуктов, выбирать и оптимально использовать их в процессе профессионально-ориентированной деятельности. БПК-14. Разрабатывать технологическую последовательность и осуществлять технологический процесс приготовления, оформления и подачи закусок, блюд, напитков, кондитерских изделий, учитывая их свойства и особенности, в соответствии с нормативно-технологической документацией |
| Форма промежуточной аттестации | Зачёт. |