


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по дополнительному
профессиональному образованию
ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»



С.Р. Шибяев
« 30 » *ноября* 20__ г.

МОСКОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИТАНИЯ

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«ФРАНЦУЗСКО-ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ»

МОСКВА, 2015

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1.Цель реализации программы

Целью изучения дополнительной общеразвивающей программы «Французско-итальянская кухня» является приобретение практического опыта, формирование знаний и умений в технологии приготовления блюд французской и итальянской кухни.

1.2.Планируемые результаты обучения

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими компетенциями обучающийся в ходе освоения дополнительной общеразвивающей программы должен:

уметь:

- органолептическим методом оценивать качество овощей и фруктов
- обрабатывать все виды овощей, готовить полуфабрикаты;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- продумывать графическое строение изделия;

знать:

- сохранение товарного вида продукта с учетом взаимодействия с окружающей средой;
- способы минимизации отходов при приготовлении блюд французской и итальянской кухни;
- актуальные направления и рецептуры французской и итальянской кухни;
- методы обработки и подготовки продукции для приготовления горячих блюд.

1.3.Категория учащихся (слушателей)

К освоению дополнительной общеразвивающей программы «Французско-итальянская кухня» допускаются лица с любым уровнем образования от 16 лет.

1.4.Трудоемкость обучения:

Всего - 72 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 27 часов,

лабораторные работы – 35 часов,

практические и семинарские занятия – 7 часов

самостоятельные и контрольные работы – 3 часа.

1.5.Форма обучения: очная

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1.Учебно-тематический план дополнительной общеразвивающей программы

«Французско-итальянская кухня»

№	Наименование учебных предметов, тем	Общая трудоемкость, ч	Всего ауд., ч	Аудиторные занятия, ч			СРС, ч, в т.ч. КСР, ч	Форма контроля
				Лекции	Лабораторные работы	Практические и семинарские занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Раздел 1. Введение в Французско-итальянскую кухню	8	8	8	-	-	-	-
1.	Тема 1.1 Введение. История развития французско-итальянской кухни	2	2	2	-	-	-	-
2.	Тема 1.2 Основы технологии приготовления кулинарной продукции	2	2	2	-	-	-	-
3.	Тема 1.3 Региональная итальянская кухня	2	2	2	-	-	-	-
4.	Тема 1.4 Региональная французская кухня	2	2	2	-	-	-	-
	Раздел 2. Основы французской кухни	14	13	4	8	1	1	-
5.	Тема 2.1 Механическая,	5	4	1	3		1	-

	кулинарная обработка овощей, рыбы, мяса.»							
6.	Тема 2.2 Французские травы	6	6	2	3	1	-	-
7.	Тема 2.3. Французские сыры	3	3	1	2	-	-	-
	Раздел 3. Приготовление блюд французской кухни	12	11	3	7	1	1	-
8.	Тема 3.1 Супы	4	4	1	2	1	-	-
9.	Тема 3.2. Горячие блюда французской кухни	8	7	2	5	-	1	-
	Раздел 4. Основы итальянской кухни	12	12	2	8	2	-	-
10.	Тема 4.1 Итальянские травы	1	1	1	-	-	-	-
11.	Тема 4.2 Итальянские соусы	5	5	-	4	1	-	-
12.	Тема 4.3. Гарниры итальянской кухни	6	6	1	4	1	-	-
	Раздел 5. Приготовление блюд Итальянской кухни	24	23	10	12	1	1	-
13.	Тема 5.1 Паста	14	13	5	7	1	1	-
14.	Тема 5.2. Пицца	4	4	2	2	-	-	-

15.	Тема 6.1 Итальянский десерт	6	6	3	3	-	-	-
16.	Итоговая аттестация	2	2	-	-	2	-	Экзамен
	Итого:	72	69	27	35	7	3	

2.2 Содержание учебных предметов, тем

Раздел.1 «Введение в Французско-итальянскую кухню»

Тема 1.1 «Введение. История развития французско-итальянской кухни»

Содержание:

Происхождения французско-итальянской кухни. Региональная народная и изысканная аристократическая французская кухня. Традиционная итальянская кухня. История появления пиццы. Организация рабочих мест, виды технологического оборудования и производственного инвентаря, организация труда.

Тема 1.2. «Основы технологии приготовления кулинарной продукции»

Содержание:

Понятие кулинарной продукции и ее классификация. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд французско-итальянской кухни.

Тема 1.3 «Региональная итальянская кухня»

Содержание:

Кухня Рима, Базиликата, Калабрия, Кампания. Их традиционные блюда, из чего готовят.

Тема 1.4 «Региональная французская кухня»

Содержание:

Кухня в различных регионах, областях, традиционные блюда и из чего их готовят.

Раздел 2 «Основы французской кухни»

Тема 2.1 «Механическая, кулинарная обработка овощей, рыбы, мяса.»

Содержание:

Обработка овощей и грибов. Виды пищевая ценность. Качественная оценка, при приемке на производстве. Обработка всех видов овощей, приготовление полуфабрикатов. Простая и сложная нарезка овощей. Кулинарное использование. Характеристика рабочего сырья: виды, термическое состояния, ценность, требование к качеству. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки некоторых рыб. Рыбные пищевые отходы, требование к качеству рыбных П/Ф. Виды мяса пищевая ценность. Способы разделки свинины и говядины.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Обработка овощей и грибов	1
2	Обработка рыбы с костным скелетом	2

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Обработка рыбы	Практическое задание	1

Тема 2.2 «Французские травы»

Содержание:

Виды французских трав. Состав различных смесей из трав. Способы их приготовления и добавления в различные блюда.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Состав различных смесей из трав	3
2	Добавление французских трав в горячие блюда	1

Тема 2.3 «Французские сыры»

Содержание:

Этапы изготовления сыров. Классификация сыров по исходному сырью и консистенции. Сорта сыров. Способы нарезки различных видов сыров для холодных блюд французской кухни. Применение французских сыров в горячих блюдах французской кухни.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Способы нарезки различных видов сыров для холодных	2

	блюд французской кухни	
--	------------------------	--

Раздел 3 «Приготовление блюд французской кухни»

Тема 3.1 «Супы»

Содержание:

Классификация супов. Общее правило приготовления. Классический французский луковый суп. Суп-пюре из грибов. Правило подачи. Требование к качеству. Сроки хранения, способы подачи в ресторанном стиле.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Классический французский луковый суп.	2
2	Суп-пюре из грибов.	1

Тема 3.2 «Горячие блюда французской кухни»

Содержание:

Классификация рыб, мяса и гарниров. Мясо по – французски. Рататуй. Правильное разделывание, пропускание. Требование к качеству. Правила подачи. Тепловая обработка. Сроки хранения, способы подачи в ресторанном стиле.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Приготовление блюда «Мясо по-французски»	3
2	Приготовление блюда «Рататуй»	2

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Правильное разделывание овощей для «Рататуй»	Практическое задание	1

Раздел 4 «Основы итальянской кухни»

Тема 4.1 «Итальянские травы»

Содержание:

Традиции итальянской кухни. Виды итальянских трав. Состав различных смесей из трав. Способы их приготовления и добавления в различные блюда.

Тема 4.2 «Итальянские соусы»

Содержание:

Виды итальянских соусов. Лигурийский песто. Соус бешамель. Итальянский томатный соус. Соус болоньезе. Способы их приготовления и добавления в различные блюда.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Приготовление соуса «Лигурийский песто»	2
2	Приготовление соуса «Бешамель»	2
3	Приготовление соуса «Болоньезе»	1

Тема 4.3 «Гарниры итальянской кухни»

Содержание:

Применение овощей в итальянской кухне. Правильное разделывание. Требования к качеству. Правила подачи. Тепловая обработка. Ризотто с овощами. Сроки хранения, способы подачи в ресторанном стиле.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Обработка овощей для блюд итальянской кухни	2
2	Обработка круп и макаронных изделий для блюд итальянской кухни	2
3	Ризотто с овощами	1

Раздел 5. Приготовление блюд Итальянской кухни

Тема 5.1. «Пасты»

Блюда из макаронных изделий. Виды и сорта пасты. Спагетти Карбонара. Папарделле с грибами. Паста под соусом "Болоньезе". Паста со свининой в сливочном соусе. Сроки хранения, способы подачи в ресторанном стиле.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Приготовление спагетти Карбонара	3
	Приготовление «Папарделле с грибами»	2
2	Паста под соусом "Болоньезе"	2
	Способы подачи в ресторанном стиле	1

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Аудиторная	Паста со свиной в сливочном соусе	Практическое задание	1

Тема 5.2. «Пицца»

Классический рецепт теста для пиццы. Сорта сыра, используемые для приготовления пиццы. Виды пиццы. Сочетание ингредиентов. Правила расположения ингредиентов на коржах. Закрытая пицца. Итальянская пицца из слоеного теста с пеперони. Пицца «Маргарита». Итальянская пицца «Маринара» с морепродуктами. Пицца Каприциоза.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Пицца «Маргарита»	1
2	Пицца Каприциоза	1

Тема 5.3. «Итальянский десерт»

История Итальянского десерта. Классический рецепт «Савоярди». Тирамису. Панна – Котта. Сочетание ягод с десертами. Правила подачи в ресторанном стиле. Сроки хранения.

Перечень лабораторных работ и практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование лабораторных работ/ практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Приготовление «Тирамису»	1
2	Приготовление «Панна – Котта»	2

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Основные источники:

1. Пилипчук Н.И., Петроченко В.В., Поляков Д.Н. «Рецепты французской кухни», м.: Пищевая промышленность, 1968 - 106с.
2. Высоцкая Ю. « Италия. Кулинарное путешествие», ООО "Эксмо", 2014 – 336с.
3. Валентино Бонтемпи «Итальянская кухня. La Pappa Italiana» ООО "Эксмо", 2009 – 224с.
4. Винсен Буэ, Убер Делорм «Энциклопедия французской кухни», 2012 - 512с.

Материально-техническое обеспечение программы

Реализация программы требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: столы, стулья, учебная доска, набор ножей, противень, сковороды.

Технические средства обучения: теле-видео аппаратура для проектирования демонстрационного учебного фото и видеоматериала.

Рекомендуемые средства обучения: Электронные образовательные ресурсы (мультимедийные учебники, энциклопедии, информационные справочные и поисковые системы, доступ к профильным web- сайтам).

Формы текущего контроля

Текущий контроль успеваемости студентов проводится преподавателем каждые 2 недели в следующих формах:

- устный опрос (фронтальный, индивидуальный, комбинированный);
- практическая проверка – тестирование по темам: 1.2.«Основы технологии приготовления кулинарной продукции», 2.3 «Французские сыры», 3.2 «Горячие блюда французской кухни», 4.3 «Гарниры итальянской кухни», 5.1. «Пасты».

3.ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Формы итоговой аттестации

Итоговой аттестацией обучающихся является проведение экзамена. Целью проведения экзамена является подтверждение у студентов общих и профессиональных навыков по дополнительной общеразвивающей программе «Французско-итальянская кухня».

К экзамену могут быть допущены слушатели, успешно освоившие все элементы дополнительной общеразвивающей программы.

Примерный перечень контрольных вопросов:

1. История развития французско-итальянской кухни
2. Организация рабочих мест, виды технологического оборудования и производственного инвентаря
3. Понятие о гигиене труда
4. Основы технологии приготовления кулинарной продукции

5. Способы минимизации отходов
6. Основные критерии и органолептическая оценка качества продукции
7. Методы обработки и подготовки овощей, круп и макаронных изделий
8. Механическая, кулинарная обработка рыбы, мяса
9. Требования к безопасности хранения сырья
10. Технологический процесс обработки и подготовки заготовок для блюд
11. Типы и виды французских трав
12. Типы и виды французских сыров
13. Правила подачи блюда, условия и сроки хранения
14. Качественная оценка овощей
15. Особенности итальянских соусов
16. Правила приготовления и обработки грибов для французских супов
17. Холодная обработка. Процессы, происходящие в продуктах при холодной обработке
18. Комбинированные и вспомогательные приемы холодной обработки
19. Особенности приготовления гарниров итальянской кухни
20. Основные критерии совмещения ягод в десертах
21. Особенности и правила подачи блюда в ресторанном стиле.

4. СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ

Банний Евгений Александрович,
преподаватель по предмету «Французская и
итальянская кухня»

Директор МТКП

Махиненко Елена Николаевна