**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем в часах** | **Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы** | |
| **Раздел 1. Кухня родного края** |  | **3** |  | |
| Тема 1.1.  Русская, мордовская, татарская и чувашская народная кухня | 1.История развития русской, мордовской, чувашской, татарской национальной кухни. Особенности приготовления и подача блюд. Обычаи и традиции кухни родного края. | **1** | ОК1, ОК2,ОК4,  ОК5,ОК8.  ПК1.1-ПК1.3  ПК2.1-ПК2.3  ПК3.1-ПК3.3  ПК4.1-ПК4.4  ПК5.1-ПК5.2  ПК6.1-ПК6.5 | |
| **В том числе практических занятий:**  ***Практическое занятие № 1*** «Блюда русской национальной кухни»  ***Практическое занятие № 2*** «Блюда мордовской национальной кухни»  ***Практическое занятие № 3*** «Блюда татарской национальной кухни» (шурпа, токмач,азу, кузикмяк (лепешка с начинкой из пшеничной каши) чак - чак и др.  ***Практическое занятие № 4*** «Блюда чувашской национальной кухни» | **4** |
| **Раздел 2 Кавказская национальная кухня** |  |  |  | |
| **4** |  |
| Тема 2.1. Грузинская, Армянская, Азербайджанская национальная кухня | 1.История развития грузинской, армянской, азербайджанской национальной кухни. Особенности приготовления и подача блюд. Обычаи и традиции кухни народов Кавказа. | **1** | ОК1, ОК2,ОК4,  ОК5,ОК8.  ПК1.1-ПК1.3  ПК2.1-ПК2.3  ПК3.1-ПК3.3  ПК4.1-ПК4.4  ПК5.1-ПК5.2  ПК6.1-ПК6.5 | |
| **В том числе практических занятий:**  ***Практическое занятие № 5*** «Блюда грузинской национальной кухни» *(аджапсандали, хучапури, сациви и др.)*  ***Практическое занятие № 6*** «Блюда армянской национальной кухни»  ***Практическое занятие № 7*** «Блюда азербайджанской национальной кухни» | **3** |  | |
| **Раздел 3 Кухня народов Севера** |  | **3** |  | |
| Тема 3.1.  Чукотская кухня Ненецкая кухня  Якутская кухня | 1.История развития чукотской, ненецкой, якутской национальной кухни. Особенности приготовления и подача блюд. Обычаи и традиции кухни народов Севера. |  | ОК1, ОК2,ОК4,  ОК5,ОК8.  ПК1.1-ПК1.3  ПК2.1-ПК2.3  ПК3.1-ПК3.3  ПК4.1-ПК4.4  ПК5.1-ПК5.2  ПК6.1-ПК6.5 | |
| **В том числе практических занятий:**  ***Практическое занятие № 5*** «Блюда чукотской национальной кухни»  ***Практическое занятие № 6*** «Блюда ненецкой национальной кухни»  ***Практическое занятие № 7*** «Блюда якутской национальной кухни» |  |  | |
| **Раздел 4 Кухня народ Балтии** | 1.История развития латышской, литовской и эстонской национальной кухни. Особенности приготовления и подача блюд. Обычаи и традиции кухни народов Балтии. | **3** | ОК1, ОК2,ОК4,  ОК5,ОК8.  ПК1.1-ПК1.3  ПК2.1-ПК2.3  ПК3.1-ПК3.3  ПК4.1-ПК4.4  ПК5.1-ПК5.2  ПК6.1-ПК6.5 | |
| Тема 4.1.  Латышская, литовская, эстонская национальная кухня | **В том числе практических занятий:**  ***Практическое занятие № 8*** «Блюда латышской национальной кухни»  ***Практическое занятие № 9*** «Блюда литовской национальной кухни»  ***Практическое занятие № 10*** «Блюда эстонской национальной кухни» |  |  | |
| **Раздел 5. Кухня народов Азии** |  | **3** |  | |
| Тема 5.1.  Узбекская, таджикская, туркменская национальная кухня | 1.История узбекской, таджикской, туркменской национальной кухни. Особенности приготовления и подача блюд. Обычаи и традиции кухни народов Азии. |  | ОК1, ОК2,ОК4,  ОК5,ОК8.  ПК1.1-ПК1.3  ПК2.1-ПК2.3  ПК3.1-ПК3.3  ПК4.1-ПК4.4  ПК5.1-ПК5.2  ПК6.1-ПК6.5 | |
| **В том числе практических занятий:**  ***Практическое занятие № 11*** «Блюда узбекской национальной кухни»  ***Практическое занятие № 12*** «Блюда таджикской национальной кухни»  ***Практическое занятие № 13*** «Блюда туркменской национальной кухни» |  |  | |
| **Раздел 6.**  **Кухня народов Европы** | 1.История кухни народов Европы. Особенности приготовления и подача блюд. Обычаи и традиции кухни народов Европы | **5** | ОК1, ОК2,ОК4,  ОК5,ОК8.  ПК1.1-ПК1.3  ПК2.1-ПК2.3  ПК3.1-ПК3.3  ПК4.1-ПК4.4  ПК5.1-ПК5.2  ПК6.1-ПК6.5 | |
| Тема 6.1.  Немецкая, венгерская, английская, французская, австрийская национальная кухня | **В том числе практических занятий:**  ***Практическое занятие № 14*** «Блюда немецкой национальной кухни»  ***Практическое занятие № 15***«Блюда венгерской национальной кухни»  ***Практическое занятие № 16*** «Блюда английской национальной кухни»  ***Практическое занятие № 17***«Блюда французской национальной кухни»  ***Практическое занятие № 18***«Блюда австрийской национальной кухни» |  |  | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |  | |
| ***Знать:*** ,  -элементы, приемы построения композиций в оформлении кулинарной и кондитерской продукции.  ***Уметь:***  -разрабатывать новые виды оформления.  -применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус.  ***Содержание:*** | | | | |
| 1. Эстетика в профессии «повар, кондитер». Применение эстетики при оформлении блюд и кондитерских изделий, элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции | | | | |
| 2. Композиция, элементы, приемы построения композиций в оформлении кулинарной и кондитерской продукции. Выразительные свойства композиции. Семь признаков правильно составленной композиции. | | | | |
| 3. Композиционное единство в оформлении. Стили и формы композиции Обеспечение и оценка эстетических свойств кулинарных блюд и кондитерских изделий. | | | | |
| 4.Орнаменты в оформлении кондитерских изделий. | | | | |
| ***Практическое занятие № 1*** «Графическое составление композиции» | | | | |
| ***Практическое занятие № 2*** «Использование композиционно-замкнутого орнамента в оформлении тортов, выполнение эскиза орнамента». | | | | |
| ***Практическое занятие № 3*** Использование сетчатого орнамента в оформлении тортов, выполнение эскиза орнамента. | | | | |
| ***Практическое задание № 4*** «Использование бордюров и виньеток, упражнение по технике выполнения бордюров». | | | | |
| ***Практическое задание №5*** «Использование растительных элементов в оформлении тортов, выполнение эскиза орнамента.» | | | | |
| ***Практическое задание №6 «***Использование анималистических элементов в оформлении тортов, выполнение эскиза на детскую тематику». | | | | |
| ***Практическое задание №7*** «Создание композиции из цветов и растительных элементов, выполнение эскиза». | | | | |
| ***Практическое задание №8 «***Создание композиции торта с использование национальных орнамент, выполнение эскизов». | | | | |