

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«Феодосийский политехнический техникум»

Рег. № \_\_\_\_\_

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Заместитель директора по УР

\_\_\_\_\_ О.Г. Сердюкова

«30» августа 2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.14 КУХНИ НАРОДОВ МИРА**

для специальности среднего профессионального образования  
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ  
ПОДПИСЬЮ

Сертификат:  
08AB120C5E710DAA9AE69B1B6DB190AA  
Владелец: Мишакина Наталья Юрьевна  
Действителен: с 26.02.2024 до 21.05.2025

Феодосия, 2021г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14 Кухни народов мира разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) на основе примерной рабочей программы ОП.14 Кухни народов мира по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Феодосийский политехнический техникум»

Разработчик: Клящицкая Т.В., преподаватель специальных дисциплин

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14 Кухни народов мира рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин  
Протокол № \_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2021г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Т.В. Ситник

Согласовано:

Педагог – библиотекарь \_\_\_\_\_ В.О. Абдурафеева

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>19</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>22</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ 1: КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН</b>	

# **1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828).

## **1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Учебная дисциплина ОП. 14 Кухни народов мира является вариативной частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## **1.3 Цели учебной дисциплины**

Содержание программы ОП. 14 Кухни народов мира направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование знаний, умений и навыков в части освоения профессиональной деятельности, связанной с зарубежной кухней;
- формирование системы знаний обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, соответствующих требованиям ФГОС СПО;
- формирование исследовательских и практических интересов обучающихся с учетом современных требований к специалистам;
- формирование общих и профессиональных компетенций, личностных результатов;
- приобретение практических навыков по приготовлению блюд кухонь народов мира.

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением профессионального образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

## **1.4 Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

В результате изучения учебной дисциплины ОП. 14 Кухни народов мира обучающийся должен **знать/понимать**:

**3.1** - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок зарубежных национальных кухонь;

**3.2** - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления блюд зарубежной кухни;

**3.3** - правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд;

**3.4** - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд;

**3.5** - требования к качеству блюд;

**3.6** - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.;

**3.7** - правила сервировки стола и правила подачи блюд, кулинарных изделий и закусок зарубежных национальных кухонь

В результате изучения учебной дисциплины ОП. 14 Кухни народов мира обучающийся должен **уметь:**

**У.1** - разрабатывать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков;

**У.2** - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

**У.3** - проводить приготовление блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий зарубежной национальной кухни;

**У.4** - подбирать и рационально использовать сырье, соответствующее определенной зарубежной национальной кухне;

**У.5** - оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями

В результате освоения учебной дисциплины ОП. 14 Кухни народов мира у обучающегося формируются **профессиональные компетенции:**

**ПК 1.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 1.2.** Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

**ПК 1.3.** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

**ПК 1.4.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

**ПК 2.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 2.2.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.3.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

**ПК 2.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.7.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.8.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ПК 3.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 3.2.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 3.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 3.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 3.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 3.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 3.7.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

**ПК 4.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 4.2.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 4.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 4.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 4.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 4.6.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

**ПК 5.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 5.2.** Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**ПК 5.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 5.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 5.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 5.6.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;

**ПК 6.1.** Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 6.2.** Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

**ПК 6.3.** Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;

**ПК 6.4.** Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

**ПК 6.5.** Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте;

**ПК.7.1** Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

**ПК.7.2** Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

В результате освоения учебной дисциплины ОП. 14 Кухни народов мира у обучающегося формируются **общие компетенции:**

- ОК. 01** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК. 02** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
- ОК.07** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК.10** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
- ОК.11** Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В рамках реализации программы воспитания ГБ ПОУ РК «ФПТ» на занятиях учебной дисциплины ОП. 14 Кухни народов мира реализуются следующие **личностные результаты (ЛР):**

**ЛР 1-** Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

**ЛР 2-** Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

**ЛР 3-** Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с

деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

**ЛР 5-** Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

**ЛР 7-** Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

**ЛР 9-** Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

**ЛР 11-** Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

**ЛР 13-** Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности

**ЛР 15-** Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

**ЛР 16-** Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития Республики Крым, готовый работать на их достижение

**ЛР 17-** Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством

**ЛР 19-** Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику

**ЛР 21-** Активно применяющий полученные знания на практике

### 1.5 Использование часов вариативной части ППССЗ

Дополнительные знания, умения, практический опыт, компетенции	Наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
Обучающийся должен уметь: - разрабатывать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	<b>Тема 1.</b> Эволюция формирования кулинарных зон планеты <b>Тема 2.</b> Особенности национальных кухонь стран Западной Европы <b>Тема 3.</b> Особенности национальных кухонь стран	<b>74</b>	По рекомендации работодателя

<p>-проводить приготовление блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий зарубежной национальной кухни;</p> <p>- подбирать и рационально использовать сырье, соответствующее определенной зарубежной национальной кухне;</p> <p>- оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями</p> <p><b>должен знать:</b></p> <p>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок зарубежных национальных кухонь;</p> <p>-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления блюд зарубежной кухни;</p> <p>-правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд;</p> <p>-требования к качеству блюд;</p> <p>-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.;</p> <p>- правила сервировки стола и правила подачи блюд, кулинарных изделий и закусок зарубежных национальных кухонь</p> <p>Изучение вариативной части дисциплины способствует формированию общих и профессиональных компетенций, личностных результатов</p> <p>ОК.01 - ОК.07 ОК.09 - ОК.11 ПК.1.1- ПК.1.4 ПК.2.1- ПК.2.8 ПК.3.1- ПК.3.7</p>	<p>Центральной и Восточной Европы</p> <p><b>Тема4</b></p> <p>. Особенности скандинавской кухни (стран Северной Европы), балканской кухни</p> <p><b>Тема 5.</b></p> <p>Особенности национальных кухонь народов средиземноморского побережья</p> <p><b>Тема 6.</b></p> <p>Особенности национальных кухонь народов Америки</p> <p><b>Тема 7.</b></p> <p>Национальные особенности индийской кухни</p> <p><b>Тема8.</b></p> <p>Особенности восточной кухни</p> <p><b>Тема9.</b></p> <p>Особенности национальных кухонь народов Африки</p> <p><b>Тема 10.</b></p> <p>Особенности национальных кухонь народов Юго-Восточной, Средней Азии</p> <p><b>Тема 11.</b></p> <p>Пряности и приправы в национальных кухнях</p> <p><b>Тема12.</b></p> <p>Особенности организации питания иностранных туристов</p>		
---	--	--	--

ПК.4.1- ПК.4.6 ПК.5.1- ПК.5.6 ПК.6.1- ПК.6.5 ПК.7.1- ПК.7.2 ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 19 ЛР 21			
---	--	--	--

### **1.6 Особенности организации обучения по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Перечень учебно- методического обеспечения для обучающихся по дисциплине (МДК).

Учебно - методические материалы для обучающихся из числа инвалидов или лиц с ОВЗ предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

С нарушением слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

С нарушением зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

С нарушением опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины (всего)</b>	<b>74</b>
<b>Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>60</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>59</b>
в т. ч.:	
лекции	18
практические занятия	14
лабораторные занятия	28
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>8</b>
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	6
консультации	2
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>6</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.14 Кухни народов мира

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Эволюция формирования кулинарных зон планеты	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Основные факторы формирования национальных кухонь.</p> <p>2. Пищевые коды различных вероисповеданий.</p>	2	ПК.6.1-ПК.6.5 ОК.01 - ОК.07 ОК.09 - ОК.11 ЛР 1,2,3,5,7,9, 11,16,17,19,21
Тема 2. Особенности национальных кухонь стран Западной Европы	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Кухни стран Западной Европы: (Франция, Бельгия, Великобритания)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления блюд;</li> <li>-правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд;</li> <li>-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд;</li> <li>-требования к качеству блюд;</li> <li>-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.;</li> <li>- правила сервировки стола и правила подачи блюд, кулинарных изделий и закусок.</li> </ul> <p>1.Набор традиционного и современного продовольственного сырья блюд французской кухни. Правила сервировки стола, подачи блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	6	ОК.09 - ОК.11 ПК.2.1- ПК.2.8 ПК.3.1- ПК.3.7 ПК.4.1- ПК.4.6 ПК.5.1- ПК.5.6 ПК.7.1- ПК.7.2 ЛР 1,2,7,9,11, 13,15,16,17, 19,21
	<b>В том числе:</b>		
	<b>практических занятий</b>	2	
	Расчет массы сырья, разработка последовательности технологических операций при изготовлении национальных кулинарных изделий и напитков французской кухни	2	

	<b>лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Приготовление, оформление, и подача блюд в соответствии с национальными традициями французской кухни.	4	
<b>Тема 3. Особенности национальных кухонь стран Центральной и Восточной Европы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК.09 - ОК.11 ПК.1.1- ПК.1.4 ПК.2.1- ПК.2.8 ПК.3.1- ПК.3.7 ПК.4.1- ПК.4.6 ПК.5.1- ПК.5.6 ПК.7.1- ПК.7.2 ЛР1,2,3,5,7,9,11, 13,15,16,17, 19,21
	Кухни стран Центральной и Восточной Европы (Германия, Австрия, Швейцария): -классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления блюд; -правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд; -последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд; -требования к качеству блюд; -виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.; - правила сервировки стола и правила подачи блюд, кулинарных изделий и закусок.		
	<b>В том числе:</b>		
	<b>практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Расчет массы сырья, разработка последовательности технологических операций при изготовлении национальных кулинарных изделий и напитков немецкой кухни	2	
	<b>лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Приготовление, оформление, и подача блюд в соответствии с национальными традициями немецкой кухни	4	
<b>Тема4. Особенности скандинавской кухни (стран Северной Европы), балканской кухни</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ПК2.1-ПК2.8 ПК.6.1-ПК.6.5 ПК.7.1- ПК.7.2 ОК.01 - ОК.07 ОК.09 - ОК.11 ЛР 1,2,3,5,7, 9,11,13,15, 16,17
	1.Скандинавская и балканская кухни (Дания, Швеция, Норвегия): -классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления блюд; -правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд; -последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд; -требования к качеству блюд; -виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.;		

	<p>- правила сервировки стола и правила подачи блюд, кулинарных изделий и закусок.</p> <p>2. Особенности балканской кухни (Болгария, Греция)</p> <p>-классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления блюд;</p> <p>-правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд;</p> <p>-требования к качеству блюд;</p> <p>-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.;</p> <p>- правила сервировки стола и правила подачи блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>		
<b>Тема 5. Особенности национальных кухонь народов средиземноморского побережья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК.09 - ОК.11 ПК.1.1- ПК.1.4 ПК.2.1- ПК.2.8 ПК.3.1- ПК.3.7 ПК.4.1- ПК.4.6 ПК.5.1- ПК.5.6 ПК.7.1- ПК.7.2 ЛР 1,9,11, 13,15,16,17, 19,21
	1.Кухни стран средиземноморского побережья (Италия, Испания)		
	<p>-классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления блюд;</p> <p>-правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд;</p> <p>-требования к качеству блюд;</p> <p>-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.;</p> <p>- правила сервировки стола и правила подачи блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>		
	<b>В том числе:</b>		
	<b>практических занятий</b>	<b>2</b>	
Расчет массы сырья, разработка последовательности технологических операций при изготовлении национальных кулинарных изделий и напитков итальянской кухни	2		
<b>лабораторных занятий</b>	<b>4</b>		
Приготовление, оформление, и подача блюд в соответствии с национальными традициями итальянской кухни	4		

<b>Тема 6. Особенности национальных кухонь народов Америки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК.09 - ОК.11 ПК.1.1- ПК.1.4 ПК.2.1- ПК.2.8 ПК.3.1- ПК.3.7 ПК.4.1- ПК.4.6 ПК.5.1- ПК.5.6 ПК.7.1- ПК.7.2 ЛР 1,2,3,5,7,13, 15,19,21
	1 Кухня стран Северной Америки классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления блюд; -правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд; -последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд; -требования к качеству блюд; -виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.;		
	- правила сервировки стола и правила подачи блюд, кулинарных изделий и закусок.		
	2.Особенности национальных кухонь стран Центральной и Южной Америки (Мексика, Чили, Бразилия) -классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления блюд; -правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд; -последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд; -требования к качеству блюд; -виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.;		
	- правила сервировки стола и правила подачи блюд, кулинарных изделий и закусок.		
<b>В том числе:</b>			
<b>практических занятий</b>	<b>2</b>		
Расчет массы сырья, разработка последовательности технологических операций при изготовлении национальных кулинарных изделий и напитков американской кухни	2		
<b>лабораторных занятий</b>	<b>4</b>		

	Приготовление, оформление, и подача блюд в соответствии с национальными традициями народов Америки	4		
<b>Тема 7. Национальные особенности индийской кухни</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК.09 - ОК.11 ПК.1.1- ПК.1.4 ПК.2.1- ПК.2.8 ПК.3.1- ПК.3.7 ПК.4.1- ПК.4.6 ПК.5.1- ПК.5.6 ПК.7.1- ПК.7.2 ЛР 1,2,3,5,7, 9,11,13,15	
	1.Национальные особенности индийской кухни -классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления блюд; -правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд; -последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд; -требования к качеству блюд; -виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.; - правила сервировки стола и правила подачи блюд, кулинарных изделий и закусок.			
<b>Тема8. Особенности восточной кухни</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК.09 - ОК.11 ПК.1.1- ПК.1.4 ПК.2.1- ПК.2.8 ПК.3.1- ПК.3.7 ПК.4.1- ПК.4.6 ПК.5.1- ПК.5.6 ПК.7.1- ПК.7.2 ЛР 1,2,3,5,7, 9,11,16,17, 19,21	
	Особенности восточной кухни (Иран, Ирака, Турция) -классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления блюд; -правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд; -последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд; -требования к качеству блюд; -виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.; - правила сервировки стола и правила подачи блюд, кулинарных изделий и закусок.			
	<b>В том числе:</b>			
	<b>практических занятий</b>			<b>2</b>
	Расчет массы сырья, разработка последовательности технологических операций при изготовлении национальных кулинарных изделий и напитков восточной кухни			2
<b>лабораторных занятий</b>	<b>4</b>			
Приготовление, оформление, и подача блюд в соответствии с национальными	4			

	традициями стран Востока		
<b>Тема9. Особенности национальных кухонь народов Африки</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1.Особенности национальных кухонь народов Африки</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления блюд;</li> <li>-правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд;</li> <li>-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд;</li> <li>-требования к качеству блюд;</li> <li>-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.;</li> <li>- правила сервировки стола и правила подачи блюд, кулинарных изделий и закусок.</li> </ul>	<b>2</b>	ОК.09 - ОК.11 ПК.1.1- ПК.1.4 ПК.2.1- ПК.2.8 ПК.3.1- ПК.3.7 ПК.4.1- ПК.4.6 ПК.5.1- ПК.5.6 ПК.7.1- ПК.7.2 ЛР 1,2,3,5,7, 9,11,13,15, 19,21
<b>Тема 10. Особенности национальных кухонь народов Юго-Восточной, Средней Азии</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1.Китайская и корейская кухня;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления блюд;</li> <li>-правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд;</li> <li>-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд;</li> <li>-требования к качеству блюд;</li> <li>-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.;</li> <li>- правила сервировки стола и правила подачи блюд, кулинарных изделий и закусок.</li> </ul> <p>2.Кухня народов Средней Азии</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления блюд;</li> <li>-правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд;</li> <li>-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд;</li> <li>-требования к качеству блюд;</li> </ul>	<b>12</b>	ОК.09 - ОК.11 ПК.1.1- ПК.1.4 ПК.2.1- ПК.2.8 ПК.3.1- ПК.3.7 ПК.4.1- ПК.4.6 ПК.5.1- ПК.5.6 ПК.7.1- ПК.7.2 ЛР 3,5,7, 9,11,13,15, 16,17,19,21

	-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.;		
	- правила сервировки стола и правила подачи блюд, кулинарных изделий и закусок.		
	<b>В том числе:</b>		
	<b>практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Расчет массы сырья, разработка последовательности технологических операций при изготовлении национальных кулинарных изделий и напитков китайской кухни	2	
	Расчет массы сырья, разработка последовательности технологических операций при изготовлении национальных кулинарных изделий и напитков стран Средней Азии	2	
	<b>лабораторных занятий</b>	<b>8</b>	
	Приготовление, оформление, и подача блюд в соответствии с национальными традициями китайской кухни	4	
	Приготовление, оформление, и подача блюд в соответствии с национальными традициями стран Средней Азии	4	
<b>Тема 11. Пряности и приправы в национальных кухнях</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК.01 - ОК.07 ОК.09 - ОК.11 ЛР 1,2,3,5,7, 9,15, 16,17,19,21
	1.Классификация и ассортимент вкусоароматических ингредиентов 2.Особенности использования пряностей в национальных кухнях		
<b>Тема12. Особенности организации питания иностранных туристов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ПК.6.1-ПК.6.4 ОК.01 - ОК.07 ОК.09 - ОК.11 ЛР 1,2,3,5,7, 9,11,13,15,16
	1.Организация питания иностранных туристов 2.Виды завтраков, предлагаемых туристам из различных стран 3.Блюда и напитки, рекомендуемые туристам из различных стран		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> -составление меню для иностранных гостей	<b>6</b>	
<b>Консультация</b>		<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>6</b>	
<b>Всего</b>		<b>74</b>	

### **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

##### **Кабинет**

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

##### **Лаборатория:**

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с программой подготовки специалистов среднего звена.

Оснащенные базы практики, в соответствии с программой подготовки специалистов среднего звена.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **Основные источники**

##### **Законодательные и нормативные акты**

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"

2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014г., №384

3. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30389 -2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

4. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.

5. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

6. ГОСТ 31987 – 2012. Услуги общественного питания. Технологическая документация на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

7. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.

8. ГОСТ 31984– 2012. Услуги общественного питания. Общие требования.

9. ГОСТ 530390 – 2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»

10. ГОСТ 31988 – 2012. Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
11. ГОСТ 32681 – 2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
12. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
13. ГОСТ Р 54609—2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
14. ГОСТ 31986 – 2012. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
15. ТР ТС 021/2011. О безопасности пищевой продукции.
16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
17. СанПиН 2.3.2. 1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"
18. СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
19. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения.
20. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н (зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68148).

#### **Учебные пособия и учебники:**

20. Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 140 с. — ISBN 978-5-394-03380-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/>
21. Богачева, А. А. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 143 с. — ISBN 978-5-222-35286-1. — Текст : электронный // ЭБС PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116230> (дата обращения: 10.09.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
22. Кустова, И. А. Маркетинг в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 262 с. — ISBN 978-5-4488-1232-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/>

#### **Дополнительные источники**

Периодические издания: «Наша кухня»,

#### **Интернет –ресурсы; сайты**

<http://www.iprbookshop.ru/> (Электронно – библиотечная система);

<http://foodis.ru/> (общепит:информационный сайт);

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/6/mc/discipline%20SPO/mi/6.260502/p/page.html>(информационно - образовательный ресурс);

<http://www.pitportal.ru/> (информационно - образовательный ресурс – Все для общепита России);

<http://www.creative-chef.ru/3> (Центр ресторанного партнерства "Креатив - Шеф");

<http://supercook.ru/>(Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов);

<http://x-food.ru> (Тайны кулинарии);

<http://www.povarepok.ru> (кулинарная социальная сеть)

<http://www.frio.ru> и другие (Федерация рестораторов и отельеров)

<http://www.frio.ru> и другие (Федерация рестораторов и отельеров)

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Предмет оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки
<b>Знания:</b>		
<b>3.1-</b> рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок зарубежных национальных кухонь	- знание рецептуры, современных методов приготовления, варианты оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок зарубежных национальных кухонь	- точная формулировка рецептов, современных методов приготовления, варианты оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок зарубежных национальных кухонь
<b>3.2-</b> классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления блюд зарубежной кухни	- знание классификации, пищевой ценности, требований к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления блюд зарубежной кухни	- точная классификация пищевой ценности, требований к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления блюд зарубежной кухни
<b>3.3-</b> правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд	- знание правил выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд	- точная формулировка правил выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд
<b>3.4-</b> последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд	- знание последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд	- точная формулировка последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд
<b>3.5-</b> требования к качеству блюд;	- знание требований к качеству блюд	- точная формулировка требований к качеству блюд
<b>3.6-</b> виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	- знание видов необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	- обоснованное использование видов необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
<b>3.7-</b> правила сервировки стола и правила подачи блюд, кулинарных изделий и закусок зарубежных национальных кухонь	- знание правил сервировки стола и правил подачи блюд, кулинарных изделий и закусок зарубежных национальных кухонь	- точная формулировка правил сервировки стола и правил подачи блюд, кулинарных изделий и закусок зарубежных национальных кухонь

		национальных кухонь
<b>Умения:</b>		
<b>У.1-</b> разрабатывать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков	- умение разрабатывать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков	- точное выполнение разработки последовательности технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков
<b>У.2</b> - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	- умение организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	- демонстрация умения организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
<b>У.3-</b> проводить приготовление блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий зарубежной национальной кухни	- умение проводить приготовление блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий зарубежной национальной кухни	- демонстрация умения приготовления блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий зарубежной национальной кухни
<b>У.4</b> - подбирать и рационально использовать сырье, соответствующее определенной зарубежной национальной кухне	- умение подбирать и рационально использовать сырье, соответствующее определенной зарубежной национальной кухне	- демонстрация умения подбора и рационального использования сырья, соответствующего определенной зарубежной национальной кухне
<b>У.5-</b> оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями	- умение оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями	- демонстрация умения оформления и подачи блюда в соответствии с национальными традициями