

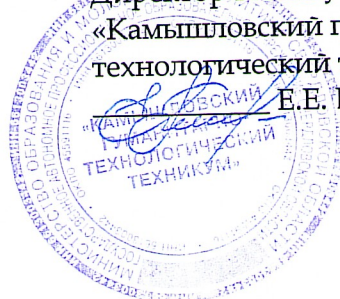
Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО

«Камышловский гуманитарно-
технологический техникум»

Е.Е. Бочкарева



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 «КУХНИ НАРОДОВ МИРА»

для профессии СПО

43.01.09 «Повар, кондитер»

Форма обучения – очная

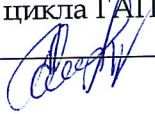
Срок обучения – 2 года 8мес. на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:
естественно-научный

Камышлов, 2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569), профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н), профессионального стандарта 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.), примерной основной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

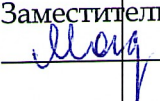
Разработчик: Вотякова Анастасия Олеговна – преподаватель ГАПОУ СО «Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

Рассмотрена на заседании предметно (цикловой) комиссии педагогических работников профессионального цикла ГАПОУ СО «КГТТ»
Председатель ПЦК  Е.В. Чудинова

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УПР
 Н.А. Польдяева

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УМР
 Т.А. Мадьгина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 14. Кухни народов мира

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Рабочая программа дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (программ повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям: повар, кондитер

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в вариативную часть.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

У.1- подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;

У.2- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;

У.3- приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы.

У.4- подбирать ассортимент блюд и напитков, оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

3.1 – основные факторы, формирующие основу национальной кухни;

3.2- роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека;

3.3- основные положения рационального питания;

- 3.4 - значение основных пищевых веществ;
- 3.5 - положения нетрадиционных систем питания;
- 3.6- классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;
- 3.7 - основные положения технологии приготовления, оформления и подачи блюд;
- 3.8 - особенности национальной кухни народов стран;
- 3.9 - особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира.

Результатом освоения программы дисциплины является освоение обучающимися элементов компетенций:

Шифр компетенций	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе очевидных. Разработка детального плана дей-	Распознавать задачу или проблему в профессиональном социальном контексте Анализировать задачу или проблему и выделять ее составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы. Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Владеть актуальными	Актуальный профессиональный социальный контекст, в котором приходится работать и жить Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана решения задач.

		ствий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделять в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно – правовой документации по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии.	Определять актуальность нормативно-документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Содержание актуальной нормативно – правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального раз-

		Определение траектории профессионального развития и самообразования		вития и самообразования.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско – патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	Сущность гражданско – патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при проведении профессиональной деятельности Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. Эффективно применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения. Знать правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать	Применение	Применять сред	Современные

	информационные технологии в профессиональной деятельности.	средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	ства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение профессиональной деятельности в нормативных и учетно – отчетных документов на государственном и иностранном языке.	Грамотно использовать нормативную и оформлять учетно- отчетную документацию для решения профессиональных задач.	Виды учетно – отчетной документации, используемой в профессиональной деятельности
ОК11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционной привлекательности и коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Составление бизнес – плана. Умение презентовать бизнес – идею. Определение источников финансирования. Грамотный выбор кредитных продуктов для открытия дела.	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Оформлять бизнес- план. Рассчитывать размеры выплат по кредитам.	Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес – планов. Порядок выстраивания презентации. Виды кредитных банковских продуктов.

Профессиональные компетенции

Код	Наименование
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК.2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК.2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК.2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

Код	Наименование
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК.3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **38** часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **36** часов;

консультация - **1** час

промежуточная аттестация – дифференцированный зачет-**1** час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	38
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
Лабораторные занятия	28
Теоретическое обучение	8
консультации	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 11. Кухни народов мира

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов
1.	2.	3.	
Введение	Содержание учебного материала Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов Питание народа, его кухня - важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры. Искусство приготовления пищи - как древнейшая область человеческой деятельности. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни: - экономические особенности страны; - географическое расположение и климатические условия страны; - исторические причины; - религиозные и старинные обычаи; - этногенез; - набор исходных продуктов и их сочетание; - характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов; - использование специй, приправ, соусов; - режимы питания. Основы технологии приготовления кулинарной продукции Понятие кулинарной продукции и ее классификация. Качество кулинарной продукции. Термины и определения: блюдо (заказное, фирменное, банкетное), гарнир, соус. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы кулинарной обработки продуктов, характерные для приготовления блюд различных кухонь мира. Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь.		
Раздел 1. Характерные черты и особенности национальной кухни славянских народов стран СНГ.			
Тема 1.1. Характерные черты и особенности русской кухни	Содержание учебного материала Характерные черты и особенности русской кухни. Христианские праздники и ритуальные блюда в русской национальной кухне. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни России: щи, солянки, кулеш, окрошка. Особенности		

	приготовление салатов, закусок и изделий из теста русский салат, заливное из рябчика, осетрина в рассоле, гусь с яблоками, гурьевская каша, Пожарские котлеты, сибирские пельмени		
	1	Характерные черты и особенности русской кухни Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	1
	2-3	Лабораторное занятие № 1 по теме: Приготовление традиционных блюд русской кухни	2
Тема 1.2. Характерные черты и особенности украинской кухни	Содержание учебного материала Этническая характеристика украинской кухни. Особенности приготовления борщей с галушками, котлеты по-киевски, пампушки с чесноком, вергуны, соложеники, вареники.		
	4	Этническая характеристика украинской кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	1
	5-6	Лабораторное занятие № 2 по теме: Приготовление традиционных блюд украинской кухни	2
Тема 1.3. Характерные черты и особенности белорусской кухни	Содержание учебного материала Самобытные белорусские национальные блюда. Особенности приготовления блюд из картофеля (бабка, драники, клёцки, хворост) из мяса (тушеное с овощами, грибами, битки по-белорусски, мачанка).		
	7	Самобытные белорусские национальные блюда Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	1
	8-9	Лабораторное занятие № 3 по теме: Приготовление традиционных блюд белорусской кухни	2
Раздел 2. Традиционная и современная кавказская национальная кухня			
Тема 2.1. Кавказская национальная кухня	Содержание учебного материала Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимента блюд грузинской, армянской, азербайджанской кухни. Технология праздничных блюд и особенности их подачи.		
	10	Традиционная и современная кавказская национальная кухня Грузинская национальная кухня Армянская национальная кухня Азербайджанская национальная кухня	1
	11-12	Лабораторное занятие № 4 по теме: Приготовление традиционных блюд кавказской кухни.	2
Раздел 3. Кухня прибалтийских народов			

Тема 3.1 Кухня прибалтийских народов	Содержание учебного материала Кухня прибалтийских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки, ассортимент, технология блюд латвийской, литовской, эстонской кухни. Правила подачи блюд. Особенности оформления и подачи блюд, праздничных блюд		
	13	Кухня прибалтийских народов. Латвийская национальная кухня Литовская национальная кухня Эстонская национальная кухня	1
	14-15	Лабораторное занятие № 5 по теме: Приготовление традиционных блюд прибалтийской кухни.	2
Раздел 4. Традиции национальной казахской кухни			
Тема 4.1 Традиции национальной казахской кухни	Содержание учебного материала Традиции национальной казахской кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд. Характеристика основных видов сырья. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология блюд праздничных дастарханов. Особенности подачи блюд		
	16	Традиции национальной казахской кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	1
	17-18	Лабораторное занятие № 6 по теме: Приготовление традиционных блюд казахской национальной кухни	2
Раздел 5. Кухня народов Средней Азии.			
Тема 5.1 Кухня народов Средней Азии	Содержание учебного материала Кухня народов Средней Азии. Связь религиозных традиций и питания. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни. Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий. Приготовление напитков и особенности их подачи.		
	19	Традиции национальной киргизской кухни Традиции национальной узбекской кухни Ассортимент, технология и подача традиционных блюд узбекской кухни	1
	20-21	Лабораторное занятие №7 по теме: Приготовление традиционных блюд	2

		узбекской и киргизской кухни	
	22	Традиции национальной таджикской кухни Традиции национальной туркменской кухни Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	1
	23	Лабораторное занятие № 8 по теме: Приготовление традиционных блюд таджикской и туркменской кухни	1
Раздел 6. Национальная японская кухня и ее своеобразие			
Тема 6.1 Национальная японская кухня и ее своеобразие	Содержание учебного материала Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы их кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.		
	24	Национальная японская кухня и ее своеобразие. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	1
	25	Лабораторное занятие № 9 по теме: Приготовление традиционных блюд японской кухни	1
Раздел 7. Традиции китайской кухни			
Тема 7.1 Традиции китайской кухни	Содержание учебного материала Традиции китайской кухни. Характеристика сырья, традиционные способы его обработки. Ассортимент продуктов, пряностей и приправ, используемых в китайской кухне. Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подаче.		
	26	Традиции китайской кухни Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подаче	1
	27	Лабораторное занятие №10 по теме: Приготовление традиционных блюд китайской кухни	1
Раздел 8. Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы			
Тема 8.1 Итальянская кухня	Содержание учебного материала Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы: Италии, Франции, Германии, Англии. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд. Факторы, оказавшие влияние на формирование итальянской кухни. Традиции и режим питания населения Италии.		

	Особенности итальянской кухни (завтрак с белым хлебом, равиоли, рагу, тушёная капуста с каперсами, маслинами и оливковым маслом, первые блюда состоящие из мяса, шпината, пастернаков, пицца, соусы сыры, кофе и др. напитки)		
	28	Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы Особенности итальянской кухни Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	1
	29	Лабораторное занятие №11 по теме: Приготовление традиционных блюд итальянской кухни	1
Тема 8.2 Французская кухня	Содержание учебного материала Французская кухня. Франция - основоположник Европейской кухни. Влияние французской кухни на кухни других стран. Традиции и особенности французской кухни. Широкое применение овощей – картофель, различные сорта лука (стручковая фасоль, шпинат, капуста, баклажаны, помидоры, сельдерей, спаржа, артишок, петрушка. Использование салатов для приготовления закусок, первых и вторых блюд, в качестве гарниров. Использование сыров для приготовления блюд (грюер, камамбер, рокфор и др.). Приготовление соусов (их насчитывается около свыше 3000) и их применение в приготовлении мясных блюд, салатов, холодных и горячих закусок. Омлеты с гарниром – ветчина, сыр, грибы, зелень, помидоры и д.р. Особенности приготовления популярных первых блюд: супы-пюре из лука-порей с картофелем, луковый суп, супы заправленные сыром. Оригинальные приёмы подачи пищи.		
	30	Французская кухня Рецепты Прованса Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	1
	31	Лабораторное занятие №12 по теме: Приготовление традиционных блюд французской кухни	1
Тема 8.3 Немецкая кухня	Содержание учебного материала Немецкая кухня. Традиции и режим питания, ассортимент используемых продуктов. Широкое использование колбас, сосисок для завтраков, первых и вторых блюд. Особенности приготовления блюд из мяса (берлинский шницель, шницель отбивной из окорока, свиные ножки с кислой капустой и горошком, мекленбургский рулет со шкварками). Особенности приготовления блюд из рыбы: рыба в масляном соусе, гамбургский суп из угря, кислый каббес. Особенности приготовления знаменитых немецких коврижек, дрезденские торты, тюрингские пироги, напитки.		
	32	Лабораторное занятие №13 по теме: Приготовление традиционных блюд немецкой кухни	1

Тема 8.4 Кухня Великобритании	Содержание учебного материала Кухня народов Великобритании: Английская, Шотландская и Ирландская кухни. Традиции, особенности и режим питания населения Великобритании. Технология и ассортимент кулинарной продукции. Кулинарная характеристика блюд английской кухни. Особенности приготовления пудингов (рождественский пудинг). Вустерский соус. Блюда русской кухни, рекомендуемые гостям из Великобритании.		
	33	Лабораторное занятие №14 по теме: Приготовление традиционных блюд кухни Великобритании	1
Раздел 9. Кухни народов Индии			
Тема 9.1 Кухни народов Индии	Традиции и режим питания народов Индии. Технология и ассортимент кулинарной продукции. Требования к качеству кулинарной продукции. Похлёбки из бобовых. Нимбу панч (лимонный напиток). Ласси (взбитое кокосовое молоко). Молочные сладости.		
	34	Лабораторное занятие №15 по теме: Приготовление традиционных блюд индийской кухни	1
	35	Консультация	1
	36	Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	
Всего:			38

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- ноутбук с лицензионным программным обеспечением,
- мультимедиапроектор, экран, презентационный материал

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова. «Кулинария», - М.; «Академия », 2019
2. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. Пособие для нач. проф. образования. С.Н. Козлова, Е.Ю. Феденишина. – М.: издательский центр «Академия», 2000.
3. Дубровская Н. И. Кулинария. Лабораторный практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования. Н.И. Дубровская.- 3-е.-М.: Издательский центр «Академия», 2021г

Дополнительные источники:

- 1.Иллюстрированная энциклопедия «кулинарные шедевры народов мира» в 20-ти томах, Том 1. Испанская кухня. – М.: Издатель: Медиагруппа «Вся Россия», 2011.
- 2.Русская кухня. – М.: ЭКСМО-Пресс, 2002.
- 3.Салихов Ш.Г. Блюда узбекской кухни. – издательство ЦК компартии Узбекистана. Ташкент, 1991
- 4.Советская кулинария по ГОСТу. Автор – составитель С.В. Пашков.- ООО «Издательство АСТ»,2015
5. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: Мастерство; Высшая школа, 2001.

Интернет – ресурсы

1. <http://receptmira.ru/> - рецепты народов мира
2. <http://krugozorro.com/kuxnya/kuxnya-velikobritanii-sochetanie-prostoty-i-izyskannosti.html>
3. http://www.langet.ru/html_rezept/belorus.html
4. <http://krugozorro.com/kuxnya/nacionalnaya-kuxnya-indii-osobennosti-i-tradicii.html> - Национальная кухня Индии — особенности и традиции
<https://www.gastronom.ru/> - Сайт журнала «Гастроном»
5. www.edu.ru – портал Российское образование.
6. www.gastronom.ru Информационно- поисковая система Информационные, справочные, видео- и фотоматериалы о рецептурах и технологии приготовления блюд
7. www.culina-russia.ru - Сайт Межрегиональной ассоциации кулинаров России
8. www.millionmenu.ru Информационно- поисковая система На сайте представлена информация о технологии приготовления различных блюд, приведены рецептуры и фотоматериалы
9. <http://velia.su/category/povolzhe> - Кулинарные сказки не только
10. <http://povary.ru/> Кулинарный портал
11. <https://webspoon.ru/receipt/golubcy-litovskie> литовская кухня
12. <https://www.tvcook.ru/recipes/pizza/picca-po-italyanski.html> итальянская кухня

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
обучающийся должен уметь	Оценка выполнения лабораторных занятий
У.1- подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;	
У.2- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;	
У.3- приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы.	
У.4- подбирать ассортимент блюд и напитков. Оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.	
Обучающийся должен знать:	
3.1- основные факторы, формирующие основу национальной кухни;	Текущий контроль в форме оценки устных ответов, проверки индивидуальных заданий, проверки домашней работы. Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета
3.2- роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека;	
3.3- основные положения рационального питания;	
3.4 - значение основных пищевых веществ;	
3.5 - положения нетрадиционных систем питания;	
3.6- классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;	
3.7 - основные положения технологии приготовления, оформления и подачи блюд	
3.8 - особенности национальной кухни народов стран.	
3.9 - особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира.	

5. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЁННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ*

№ п/п	№ пункта рабочей программы	Дата внесения изменений и дополнений	До внесения изменений и дополнений	После изменений и дополнений	Дата и № протокола рассмотрения цикловой комиссией	Дата и № протокола рассмотрения методическим советом/ педагогическим советом

**лист изменений и дополнений, внесённых в рабочую программу, располагается на отдельном листе (с новой страницы)*