

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.13 «КУХНИ НАРОДОВ РОССИИ»

Камышлов, 2026

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	3
1. Общая характеристика	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	9
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	9
2.2. Содержание дисциплины	10
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	19
3.1. Материально-техническое обеспечение	19
3.2. Учебно-методическое обеспечение	19
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 13. «КУХНИ НАРОДОВ РОССИИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Кухни народов России» заключается в изучении разнообразия кулинарных традиций различных стран и регионов России. Дисциплина «Кухни народов России» включена в вариативную часть общепрофессиональной дисциплины профессионального цикла.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	Умение распознавать задачи и проблемы Навык анализа окружающей среды и условий работы/социума. Способность к аналитическому мышлению Навыки информационного поиска Грамотное использование библиотечных каталогов, поисковых систем, специализированных баз данных. Критическое восприятие полученной информации, умение отделять достоверные сведения от недостоверных. Планирование и организация деятельности
ОК 02.	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники	Номенклатура источников информации применяемых в	Формулирование запросов и целей поиска. Выбор авторитетных и проверенных источников.

	информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.	Создание поэтапного плана поиска. Классификация и систематизация информации. Филترация и выделение важных данных. Оценка пользы и прикладной значимости найденной информации. Подготовка отчета и представление результатов поиска.
ОК 03.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.	Навык оценки актуальности нормативно-правовой документации: Навык выстраивания траекторий личного и профессионального роста.
ОК 04.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Основы проектной личности. Основы проектной деятельности.	распределять обязанности между членами коллектива или команды, учитывая их квалификацию и интересы. Способность ясно выражать мысли и вести конструктивный диалог с коллегами, руководством и клиентами. Проявление инициативности и ответственности, принятие взвешенных управленческих решений.
ОК 05.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.	Грамматически правильное выражение мыслей. Соблюдение стилистики официального стиля речи. Умение оформлять тексты в соответствии с правилами документооборота. Четкое оформление реквизитов документов. Использование шаблонных форматов деловых писем и другой официальной документации.
ОК 06.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	Сущность гражданско патристической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.	Навыки презентации и аргументации
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной	Экологичное профессиональное поведение, которое включает осознанное соблюдение экологических норм и целенаправленное внедрение

	профессиональной деятельности по профессии.	деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.	мер ресурсосбережения в процессе выполнения рабочих обязанностей
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии средства профилактики перенапряжения	Навыки включают организацию регулярных спортивных занятий, применение рациональных приёмов двигательной активности на работе, освоение методик профилактики перегрузок, понимание значения физической культуры для личного и профессионального роста, ведение здорового образа жизни, оценку профессиональных рисков и умение пользоваться мерами защиты здоровья.
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и производственные) понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности производства правила чтения текстов профессиональной направленности	восприятие устной речи на знакомые профессиональные и бытовые темы, участие в диалогах по общим вопросам и профессионально значимым ситуациям, построение коротких высказываний о себе и своей деятельности, аргументацию текущих действий и планов, написание простых сообщений на знакомую тематику, владение правилами грамматики и произношения, а также базовым словарём профессиональной сферы.
ПК 2.1.	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с	Подготовки, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования Правила утилизации отходов Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос	инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования Подготавливать к работе, проверять, технологическое оборудование, инвентарь, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, приправ и других расходных материалов
--	---	---

	готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи Правила оформления заявок на склад Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов	Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями Обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Своевременно оформлять заявку на склад	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления, хранения, отпуск бульонов, отваров
ПК 2.2.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации Санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов,	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение до момента использования Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота; подпекать овощи; замачивать сушеные грибы; доводить до кипения и варить	

	отваров; температура подачи бульонов, отвара Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос, транспортирования Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отвара; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отвара Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отвара Правила маркирования упакованных бульонов, отвара	на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона Использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства Определять степень готовности бульонов и отвара и их вкусовые качества, доводить до вкуса Порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отвара Охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Подбор, подготовка к работе, проверка технологического инвентаря, инструментов, производственного оборудования, весоизмерительных приборов Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
ПК 2.3.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи Взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	

	ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания Температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации Техника порционирования, варианты оформления супов для подачи Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы сервировки и подачи, температура подачи супов Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос Ответственности за правильность расчетов с потребителями Правила, техника общения с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке	Использовать региональные продукты для приготовления супов Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку Готовить льезоны Закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки Рационально использовать продукты, полуфабрикаты Соблюдать температурный и временной режим варки супов Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа Определять степень готовности супов Доводить супы до вкуса, до определенной консистенции Проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос Порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании Охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	
--	--	--	--

		Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований безопасности готовой продукции Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования Рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке	Подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
ПК 2.4.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов Методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов Органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение в процессе приготовления соусов Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой Осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Рационально использовать продукты, полуфабрикаты Готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира;	

	Ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение Температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации Правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов Правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов Требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов Нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции Техника порционирования, варианты подачи соусов Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос соусов	разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны Варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы Охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности Закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки Соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов Выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных Рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса Доводить соусы до вкуса Проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу Порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход соусов при порционировании
--	---	--

	Методы сервировки и подачи соусов на стол; Способы оформления тарелки соусами Температура подачи соусов Требования к безопасности хранения готовых соусов	Выдерживать температуру подачи Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования Творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	Подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
ПК 2.5.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов Органолептические способы определения готовности Ассортимент прианостей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать; варить в воде или в молоке;	

	Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий Органолептические способы определения готовности Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами Техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов,	готовить на пару; припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать; готовить овощные пюре; готовить начинки из грибов; Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов Доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивать в воде или молоке; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарить предварительно отваренные; готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;	
--	--	---	--

	круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента Правила разогревания Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями Правила, техника общения с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке	готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; Выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые Готовить пюре из бобовых Определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий Доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий Рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос Порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход при порционировании Выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей,	
--	--	---	--

		грибов, круп, бобовых, макаронных изделий Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий Разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования Рассчитывать стоимость Вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий Разнообразного ассортимента Владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей; оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	
ПК 2.6.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с

с	при отпуске	потребителями при прилавка/раздачи	продукции
яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сыра, продуктов Нормы взаимозаменяемости сыра и продуктов Методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки Органолептические способы определения готовности Нормы, правила взаимозаменяемости Техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусочек из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос блюд, кулинарных изделий, закусочек из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусочек из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд,	Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусочек из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусочек из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) Определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса	яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сыра, продуктов Нормы взаимозаменяемости сыра и продуктов Методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки Органолептические способы определения готовности Нормы, правила взаимозаменяемости Техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусочек из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос блюд, кулинарных изделий, закусочек из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусочек из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд,	

	кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке Техника общения, ориентированная на потребителя	Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности; жарить, запекать на гриле Определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств Замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков) Формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.) Охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами Подготавливать продукты для пиццы Раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом	
--	--	--	--

		Жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи Выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста Жарить в большом количестве жира Жарить после предварительного отваривания изделий из теста Разогревать в СВЧ готовые мучные изделия Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса Проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос Порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход при порционировании Выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
--	--	--

		Разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования Рассчитывать стоимость Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Владеть профессиональной терминологией Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 2.7.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сыра, продуктов Нормы взаимозаменяемости сыра и продуктов Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой	

	Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья Органолептические способы определения готовности Ассортимент приправ, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Правила разогревания	Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств Варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке Готовить на пару Припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне Жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре Жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности Фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без Варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях Бланшировать и отваривать мясо крабов	
--	--	--	--

	Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток Правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями Правила, техника общения с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке	Припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку Жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира Определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос Порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход при порционировании Выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья Охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
--	---	---

	Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья Разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования Рассчитывать стоимость Вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Владеть профессиональной терминологией Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 2.8.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов		

Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Органолептические способы определения готовности Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусоч из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств Варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом Варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару Припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару Жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком Жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,
---	---

Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусочек из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента Правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями Правила, техника общения с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке	кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре Жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности Жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками Жарить пластованные тушки птицы под прессом Жарить на шпаяках, на вертеле на огне, на гриле Тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без Запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без Бланшировать, отваривать мясные продукты Определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек из мяса, мясных продуктов, домашней
---	---

	птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос Порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход при порционировании Выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования Рассчитывать стоимость	
--	---	--

		Вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента Владеть профессиональной терминологией Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	
--	--	--	--

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п / п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	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.	Тема 1. Понятие национальной кулинарии, национальной кухни Тема 2.1. Кухня Адыгеи и Алтая Тема 2.2. Кухня Башкортостана, Бурятии, Дагестана. Тема 3.1 Кухня республики, Ингушетии, Кабардино-балкарской республики. Тема 3.2. Кухня республик : Калмыкия, Карачаево-Черкесская, Карелии, Коми Тема 3.3 Кухня республики Крым, Луганской народной республики, республики Марий Эл Тема 4.1. Кухня Мордовий, Якутии, Северная Осетия –Алания Тема 4.2. Кухня республики Татарстан, Тыва. Тема 5.1. Кухни республик: Удмурской и Хакасской Тема 5.2. Кухни чеченской и чувашской республики.	62	По запросу работодателей для изучения кухонь различных народов, проживающих на территории России в целях удовлетворения потребностей предприятий общественного питания нашего региона. НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области»

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	62	38
Теоретическое обучение	20	-
Практические занятия	18	18
Курсовая работа (проект)	0	0
Лабораторные занятия	20	20
Консультации	2	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	2
Всего	62	38

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формируемых которыми способствует элемент программы
ОП 13. Кухни народов России			
Тема 1. Понятие национальной кулинарии, национальной кухни	Содержание учебного материала Цель и задачи дисциплины. Связь с другими дисциплинами направления. Значение дисциплины для специалиста в сфере общественного питания. Понятия: «национальная кулинария», «национальная кухня», «система питания» Практическая работа №1 . BOOK .indb (sstu.ru) Вопросы для конспектирования: Основные факторы, влияющие на формирование системы питания страны или региона: географическое положение, природноклиматические и экономические условия; набор исходных продуктов, способы их кулинарной обработки и сочетания.	2	ПК 2.1- ПК 2.8. ОК 1-9
Тема 2.1. Кухня Адыгеев и Алтая	Содержание учебного материала Формирование кухни адыгейцев и алтайцев, пищевое сырье и кулинарные предпочтения. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд. Формирование кухни адыгейцев, алтайцев, пищевое сырье и кулинарные предпочтения. Практическая работа №2 Подготовить карточки для карты России (особенности кухни, основные характеризующие блюда, напитки)	2	ПК 2.1- ПК 2.8. ОК 1-9
	Лабораторное занятие №1 Приготовление национальных блюд Адыгеев, Алтая	6	ПК 2.1- ПК 2.8. ОК 1-9

Тема 2.2. Кухня Башкортостана, Бурятии, Дагестана.	Содержание учебного материала Формирование кухни Башкортостана, Бурятии, Дагестана. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд. Пищевое сырье и кулинарные предпочтения.	2	ПК 2.1- ПК 2.8. ОК 1-9
	Практическая работа №3 Подготовить карточки для карты России (особенности кухни, основные характеризующие блюда)	2	ПК 2.1- ПК 2.8. ОК 1-9
Тема 3.1 Кухня республики, Ингушетии, Кабардино-балкарской республики.	Содержание учебного материала Формирование кухни республик, ассортимент, технология и подача традиционных блюд. Пищевое сырье и кулинарные предпочтения. Отличительные и характеризующие особенности.	2	ПК 2.1- ПК 2.8. ОК 1-9
	Практическая работа №4 Подготовить карточки для карты России (особенности кухни, основные характеризующие блюда)	2	ПК 2.1- ПК 2.8. ОК 1-9
	Лабораторное занятие №2 Приготовление национальных блюд на выбор : Дагестан, Башкортостан, Бурятия, Ингушетия	6	ПК 2.1- ПК 2.8. ОК 1-9
Тема 3.2. Кухня республик : Калмыкия, Карачаево-Черкесская, Карелии, Коми	Содержание учебного материала Специфика кухонь республик, характерные и отличительные черты. Формирование и история развития кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд. Пищевое сырье и кулинарные предпочтения.	2	ПК 2.1- ПК 2.8. ОК 1-9
	Практическая работа №5 Подготовить карточки для карты России (особенности кухни, основные характеризующие блюда)	2	ПК 2.1- ПК 2.8. ОК 1-9
Тема 3.3 Кухня республики Крым, Луганской народной республики, республики Марий Эл	Содержание учебного материала Специфика, характерные и отличительные черты. Формирование и история развития кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд. Пищевое сырье и кулинарные предпочтения.	2	ПК 2.1- ПК 2.8. ОК 1-9
	Практическое занятие №. 6 Анализ ассортимента блюд республик. Подготовить карточки для карты России (особенности кухни, основные характеризующие блюда)	2	ПК 2.1- ПК 2.8. ОК 1-9
	Содержание учебного материала.	2	ПК 2.1- ПК 2.8. ОК 1-9

Тема 4.1. Кухня Мордовий, Якутии, Северная Осетия - Алания	Специфика, характерные и отличительные черты. Формирование и история развития кухонь. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд. Пищевое сырье и кулинарные предпочтения.			ПК 2.1- ПК 2.8. ОК 1-9
	Практическая работа № 7 Составление алгоритмов приготовления национальных блюд . Подготовить карточки для карты России (особенности кухни, основные характеризующие блюда	2		
	Лабораторное занятие №3 Приготовление национальных блюд на выбор: Мордовии, Северной Осетии, Якутии	6		ПК 2.1- ПК 2.8. ОК 1-9
Тема 4.2. Кухня республики Татарстан, Тыва.	Содержание учебного материала. Специфика, характерные и отличительные черты. Формирование и история развития кухонь. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд. Пищевое сырье и кулинарные предпочтения.	2		ПК 2.1- ПК 2.8. ОК 1-9
	Практическая работа № 8 Создание сканворда или кроссворда по данной теме Подготовить карточки для карты России (особенности кухни, основные характеризующие блюда)	2		ПК 2.1- ПК 2.8. ОК 1-9
Тема 5.1. Кухни республик: Удмуртской и Хакаской	Содержание учебного материала Специфика, характерные и отличительные черты. Формирование и история развития кухонь. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд. Пищевое сырье и кулинарные предпочтения.	2		ПК 2.1- ПК 2.8. ОК 1-9
	Лабораторное занятие №4 Составить технико-технологическую карту на блюдо Подготовить карточки для карты России (особенности кухни, основные характеризующие блюда)	2		ПК 2.1- ПК 2.8. ОК 1-9
Тема 5.2. Кухни чеченской и чувашской республики.	Содержание учебного материала 1.Перечень основных видов сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь народов юговосточной Азии. Кулинарное назначение и	2		ПК 2.1- ПК 2.8. ОК 1-9

	особенности использования экзотического сырья. Особенности приготовления блюд. Особенности подачи пищи на стол. Характеристика режима питания.	2	ПК 2.1- ПК 2.8. ОК 1-9
	Практическая работа № 9 Расчёт сырья ,составления алгоритма приготовления блюд.	2	
Консультации		2	
Дифференцированный зачет		62	
Всего			

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Кухни народов России» оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 опоп-п оборудованием.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2023
2. Усов, В.В. Русская кухня: блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка: учебное пособие для студентов СПО. – М.: Академия, 2023

3.2.2. Дополнительные источники

1. Кулинарные традиции мира. Энциклопедия/М. Аксёнова. – М.: Аванта+, 2003
2. Кухня народов России. Путешествие по Уралу/В. Михайлова. – М.: Квадрат, 2000
3. Ковалёв В.М. Русская кухня/В.М. Ковалёв.-М.: МИК, 1999
4. Ковалёв В.М. 500 рецептов славянской трапезы/В.М. Ковалёв.-М.: Советская Россия, 1999
5. Иллюстрированная энциклопедия «кулинарные шедевры народов мира» в 20-ти томах, Том 1. Испанская кухня. – М.: Издатель: Медиагруппа «Вся Россия», 2011.
6. Русская кухня. – М.: ЭКСМО-Пресс, 2002.

Интернет – ресурсы

1. <http://receptmira.ru/> - рецепты народов мира
2. <http://krugozorro.com/kuxnya/kuxnya-velikobritanii-sochetanie-prostoty-i-izyskannosti.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Распознают задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализируют и выделяют её составные части Определяют этапы решения задачи, составляют план действия, реализуют составленный план, определяют необходимые ресурсы Выявляют и эффективно находят информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы Владеют актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах Оценивают результат и последствия своих действий	практические занятия по решению задач и составлению отчетных документов

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Определяют задачи для поиска информации, планируют процесс поиска, выбирают необходимые источники информации Выделяют наиболее значимое в перечне информации, структурируют получаемую информацию, оформляют результаты поиска Оценивают практическую значимость результатов поиска Применяют средства информационных технологий для решения профессиональных задач Используют современное программное обеспечение в профессиональной деятельности используют различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Определяют актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Применяют современную научную профессиональную терминологию Определяют и выстраивают траектории профессионального развития и самообразования Выявляют достоинства и недостатки коммерческой идеи Определяют инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявляют источники финансирования Презентуют идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Определяют источники достоверной правовой информации Составляют различные правовые документы Находят интересные проектные идеи, грамотно их формулируют и документируют Оценивают жизнеспособность проектной идеи, составляют план проекта	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Организовывают работу коллектива и команды Взаимодействуют с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и	Грамотно излагают свои мысли и оформляют документы по профессиональной тематике на государственном языке Проявляют толерантность в рабочем коллективе	

культурного контекста		
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Проявляет активную гражданско-патриотическую позицию в повседневной жизни и профессиональной деятельности. Демонстрирует ответственное и нравственное поведение, уважительное отношение к традициям и ценностям общества. Описывает значение своей профессии для общества и экономики страны. Применяет нормы антикоррупционного поведения, соблюдает этические требования и предупреждает коррупционные проявления.	
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Выполняет требования экологической безопасности в профессиональной деятельности. Выбирает пути экономии ресурсов и снижения издержек в работе. Организует рабочие процессы согласно принципам бережливого производства. Учитывает климатические особенности региона при выполнении трудовых обязанностей. Действует уверенно и правильно в экстремальных и аварийных ситуациях.	
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе	Использует спорт и физические упражнения для сохранения здоровья и эффективности в труде. Применяет рациональные приёмы движения в профессиональной деятельности. Предупреждает профессиональное перенапряжение, используя специальные средства и методики.	

профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Понимают общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимают тексты на базовые профессиональные темы Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы Строят простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности Кратко обосновывают и объясняют свои действия (текущие и планируемые) Пишут простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
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.	Подбор ассортимента кулинарной продукции, соответствующего принципам рационального питания. Составление различных рационов с учётом национальных кухонь и религиозных традиций. Приготовление блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий национальной кухни. Выбор ассортимента блюд и напитков, оформление и подача их в соответствии с национальными традициями.	Оценка выполнения практических и самостоятельных занятий

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.	Знание ключевых факторов формирования национальной кухни. Понимание роли питания в жизнеобеспечении человека. Усвоение принципов рационального питания. Знание состава и ценности основных питательных веществ. Представление о нетрадиционных системах питания. Ориентация в классификации кулинарной продукции и способах её приготовления. Владение технологическими аспектами приготовления, оформления и подачи блюд. Знание особенностей национальных кухонь разных народов. Умение рекомендовать блюда и напитки туристам разных стран.	Текущий контроль в форме оценки устных ответов, проверки индивидуальных заданий, проверки домашней работы. Итоговый контроль в форме оценки дифференцированного зачета
--	---	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 483482145804926787460742969939487588108943585768

Владелец Бочкарева Елена Еварестовна

Действителен с 26.02.2026 по 26.02.2027