

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 «КУХНИ НАРОДОВ МИРА»

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 14. «Кухни народов Мира»** (наименование дисциплины)

1.1.Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Кухни народов мира» заключается в изучении разнообразия кулинарных традиций различных стран и регионов планеты
Дисциплина «Кухни народов мира» 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 02.	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.	Формулирование запросов и целей поиска. Выбор авторитетных и проверенных источников. Создание поэтапного плана поиска. Классификация и систематизация информации. Фильтрация 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 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 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и 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 связные 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 произношения 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 1.1	Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника	Подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; Мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; Безопасно править кухонные ножи Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов Проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения Оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота Пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов	обработки, подготовки сырья и продуктов Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования Правила утилизации отходов Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи Правила оформления заявок на склад
--	---

	Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов Сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья	Правила приема продуктов по количеству и качеству Ответственность за сохранность материальных ценностей Правила снятия остатков на рабочем месте Правила проведения контрольного взвешивания продуктов Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов Правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования	
ПК 1.2.	определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты. Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении Способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов Санитарно-гигиенические требования к ведению	Распознавать недоброкачественные продукты Выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте Различать пищевые и непищевые отходы Подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов Осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

	процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов Формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов Способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов	сроки хранения, осуществлять ротацию Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции	
ПК 1.3	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.) Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов Техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов Правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов Правила, техника общения с потребителями	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи Нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом Порционировать, формировать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании) Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные	Приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных Порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранения полуфабрикатов Ведения расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

	Базовый словарный запас на иностранном языке	техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов Владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выбор	
ПК 1.4.	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи,	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции Владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи Владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов	Приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных Порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов Ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

	кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.) Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов Техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов Правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов Правила, техника общения с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке	Нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика Готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией	
ПК 2.1.	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, 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	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 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	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

	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 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	Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, 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, пряностей, приправ и других расходных 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	
ПК 2.2.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их	Подбирать в соответствии с технологическими	Подготовка основных продуктов и дополнительных

	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, отваров; температура подачи бульонов, отваров Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров Правила маркирования упакованных бульонов, отваров	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 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 отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса Порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для	ингредиентов, приготовлении хранение, отпуск бульонов, отваров
--	---	--	---

		подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров 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	
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 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	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 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	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, 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

	для отпуска 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	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 к 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	
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 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	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; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны Варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить	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

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 отпуска на вынос соусов Методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами Температура подачи соусов Требования к безопасности хранения готовых соусов	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 Выдерживать температуру подачи Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать	
---	---	--

		соусы для транспортирования Творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	
--	--	---	--

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
1	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. 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. 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	Введение Тема 1.1. Характерные черты и особенности русской кухни Тема 1.2. Характерные черты и особенности украинской кухни Тема 1.3. Характерные черты и особенности белорусской кухни Тема 2.1. Кавказская национальная кухня Тема 3.1 Кухня прибалтийских народов Тема 4.1 Традиции национальной казахской кухни Тема 5.1 Кухня народов Средней Азии Тема 6.1 Национальная японская кухня и ее своеобразие Тема 7.1 Традиции китайской кухни Тема 8.1 Итальянская кухня Тема 8.2 Французская кухня Тема 8.3 Немецкая кухня Тема 8.4 Кухня Великобритании Тема 8.5. Кухни народов Индии	72	По запросу работодателя для изучения кухонь народов мира и удовлетворения потребностей предприятий общественного питания нашего региона и соответствии с профессиональными и международными стандартами. НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области»

	реализации супов разнообразного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.		
--	---	--	--

2. 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	72	32
Теоретическое обучение	36	-
Практические занятия	14	14
Курсовая работа (проект)	0	0
Лабораторные занятия	18	18
Консультации	2	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	2
Всего	72	32

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, формированию которых способствует элемент программы
ОП 14 Кухни народов мира			
1. введение	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 национальности 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.	2	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9. ПК 1.1.-1.4 ПК 2.1.-2.4

Утверждено на заседании кафедры кулинарии и кондитерского производства

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 приготовления салатов, закусок и изделий из теста русский салат, заливное из рябчика, осетрина в рассоле, гусь с яблоками, гурьевская каша, Пожарские котлеты, сибирские пельмени		2	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9. ПК 1.1.-1.4 ПК 2.1.-2.4
	Практическая работа №1 Характерные черты и особенности русской кухни Ассортимент, технология и подача традиционных блюд Ассортиментная таблица		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, соложенники, вареники.		2	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9. ПК 1.1.-1.4 ПК 2.1.-2.4
	Лабораторное занятие № 1 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, draniki, клёцки, хворост) из мяса (тушеное с овощами, грибами, битки по-белорусски, мачанка).		2	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9. ПК 1.1.-1.4 ПК 2.1.-2.4
	Лабораторное занятие № 2 по теме: Приготовление традиционных блюд белорусской кухни		2	
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. Технологии праздничных блюд и особенности их подачи.		2	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9. ПК 1.1.-1.4 ПК 2.1.-2.4
	Практическая работа №2 сообщения: Традиционная и современная кавказская национальная кухня Грузинская национальная кухня Армянская национальная кухня Азербайджанская национальная кухня		2	
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		2	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9. ПК 1.1.-1.4 ПК 2.1.-2.4

Тема 4.1 Традиции национальной казахской кухни	Практическая работа №3 Кухня прибалтийских народов. Латвийская национальная кухня Литовская национальная кухня Эстонская национальная кухня		2	
	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		2	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9. ПК 1.1.-1.4 ПК 2.1.-2.4
	Лабораторное занятие №3 по теме: Приготовление традиционных блюд казахской национальной кухни		2	
	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.		2	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9. ПК 1.1.-1.4 ПК 2.1.-2.4
Тема 5.1 Кухня народов Средней Азии	Практическая работа №4 Традиции национальной киргизской кухни Традиции национальной узбекской кухни Ассортимент, технология и подача традиционных блюд узбекской кухни		2	
	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.		2	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9. ПК 1.1.-1.4 ПК 2.1.-2.4
	Практическая работа №5 Национальная японская кухня и ее своеобразие. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд		2	
	Лабораторное занятие №4 по теме: Приготовление традиционных блюд японской кухни		2	
Тема 7.1 Традиции китайской кухни	Содержание учебного материала Традиции китайской кухни. Характеристика сырья, традиционные способы его обработки. Ассортимент продуктов, приправ, используемых в китайской кухне. Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подаче.		2	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9. ПК 1.1.-1.4 ПК 2.1.-2.4
	Лабораторное занятие № 5 по теме: Приготовление традиционных блюд китайской кухни		2	

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)		4	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9. ПК 1.1.-1.4 ПК 2.1.-2.4
	Практическая работа №6 Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы Особенности итальянской кухни Ассортимент, технология и подача традиционных блюд		2	
	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-порее с картофелем, луковый суп, супы запавленные сыром. Оригинальные приёмы подачи пищи.		4	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9. ПК 1.1.-1.4 ПК 2.1.-2.4
Тема 8.2 Французская кухня	Практическая работа №7 Французская кухня Рецепты Прованса Ассортимент, технология и подача традиционных блюд		2	
	Лабораторное занятие №6 по теме: Приготовление традиционных блюд французской кухни		2	
	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		4	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9. ПК 1.1.-1.4 ПК 2.1.-2.4
Тема 8.3 Немецкая кухня				

	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 угля, кислый кабес. Особенности приготовления знаменитых немецких коврижек, дрезденские торты, тюрингские пироги, напитки.	2	
	Лабораторное занятие №7 по теме: Приготовление традиционных блюд немецкой кухни	2	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ПК 1.1.-1.4 ПК 2.1.-2.4
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.	2	
	Лабораторное занятие №8 по теме: Приготовление традиционных блюд кухни Великобритании	2	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ПК 1.1.-1.4 ПК 2.1.-2.4
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.	2	
	Лабораторное занятие № 9 по теме: Приготовление традиционных блюд индийской кухни	2	
Консультации		2	
Дифференцированный зачет		2	
Всего		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

Кабинет «Кухни народов мира» оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Дранкевич, О.Г. Кухни народов мира: Учебное пособие / О.Г. Дранкевич — Минск : РИПО, 2023(электронная библ-ка)
2. Свита, В.И. Кухни народов мира. Лабораторный практикум : Учебное пособие / В.И. Свита — Минск: РИПО, 2023 (электронная библ-ка)

3.2.2. Дополнительные источники

1. Кулинарные традиции мира. Энциклопедия/М. Аксёнова. – М.: Аванта+,2022
2. Кухни стран мира/Б.Кравченко.- М.:ЮНИСАМ, 2024
3. Коток В.А. Итальянская кухня/В.А. Коток. –М.:Колос, 2021

Интернет – ресурсы

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
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	практические занятия по решению задач и составлению отчетных документов
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной	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	

сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	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 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно излагают свои мысли и оформляют документы по профессиональной тематике на государственном языке Проявляют толерантность в рабочем коллективе	
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	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

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.		
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	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

туристам различных стран мира.		
--------------------------------	--	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 483482145804926787460742969939487588108943585768

Владелец Бочкарева Елена Еварестовна

Действителен с 26.02.2026 по 26.02.2027