

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области

«Камышловский гуманитарно-технологический техникум»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 КУХНИ НАРОДОВ РОССИИ

для профессии СПО

43.01.09 «Повар, кондитер»

Форма обучения – очная

Срок обучения – 3 года 10 мес. на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:
естественно-научный

Камышлов, 2024

Рабочая программа дисциплины **Кухни народов России** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

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

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

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УПР
 Н.А. Польдяева

СОГЛАСОВАНО:

Методист
 Н.Н. Чингина

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 13. Кухни народов России

1.1. Область применения программы.

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

3.1 – основные факторы, формирующие основу национальной кухни;

3.2- роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека;

3.3- основные положения рационального питания;

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

Результатом освоения программы дисциплины является освоение обучающимися элементов компетенций:

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

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

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

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

Профессиональные компетенции

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

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **62** часа,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **58** часов;

часы на дифференцированный зачет- **2** час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	62
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	62
в том числе:	
практические занятия	18
теоретические занятия	20
лабораторные занятия	20
Консультация	2
Дифференцированный зачет	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 13. Кухни народов России

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Формируемые компетенции
1.	2.	3.	
Введение Этапы развития русской кухни	Содержание учебного материала Этапы развития русской кухни: IX-XIII в. в. – древнерусская кухня; XIII-XVII в. – кухня Московского государства; XVIII в. - кухня петровско-екатерининского периода; 60-е годы XVIII-начало XIXв – петербургская кухня; вторая половина XIXв – реформа русской кухни при активном участии французских поваров; XXв – советский период; новый этап в становлении русской кухни- со времён распада Советского Союза. «Новый этап в становлении русской кухни - со времён распада Советского Союза».	2	ОК 01.- 0.11 ПК 1.1.-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.6 ПК4.1.-4.5 ПК 5.1.-5.5
Особенности технологии приготовления и ассортимента продукции русской кухни	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Технология приготовления холодных блюд и закусок. Особенности приготовления горячих закусок, супов, вторых блюд. Ассортимент Сладких блюд (десертов) и напитков. Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	2	
Тема 1.1. Характерные черты и особенности кухни Адегей, Алтая, Башкортостана и Дагестана.	Практическая работа №1	2	
	1.« Особенности русской национальной кухни»		
	2.«Технология приготовления		
	3.« Обилие и разнообразие продуктов, используемых для приготовления блюд Русской кухни»		
	Содержание : Характерные черты и особенности кухни адыгов, алтайцев. Республиканцев Башкортостана. И Дагестана Культура подачи блюд, традиционные блюда, основное сырьё.	2	
Лабораторная работа №1 Приготовление национальных блюд Башкортостана	Тематика практической работы №2 Составление буклета о кухне и культуре одной из республик. Просмотр видео- роликов о кухнях республик из данной темы.	2	
	Лабораторная работа №1	4	
	Приготовление национальных блюд Башкортостана		

Тема 1.2. Характерные черты и особенности Бурятии, Ингушетии, Кабардино-Балкарской республики	Содержание: Характерные и отличительные черты кухни народов республик, основное сырье, культура и традиции.	2	
	Тематика практической работы №3 Составление меню по одной из республик на карточках (отдельно первые, основные, холодные блюда и закуски), в стилевом решении культуры по которой составлено меню (Компьютерный кабинет)	2	
	Лабораторная работа №2 Приготовление национальных блюд Бурятии	4 <i>2</i>	
Тема 1.3. Характерные черты и особенности Донецкой и Луганской народной республики	Содержание ; Характерные и отличительные черты кухни народов республик, основное сырье, культура и традиции. Самобытные блюда и современная культура	2	
	Тематика практической работы №4 Лепка из соленого теста мант, вареников, пельменей Просмотр видео роликов о национальной и традиционной кухне.	4	
	Лабораторная работа №3 Приготовление национальных блюд Донецкой республики	4	
Тема 1.4. Характеристика кухонь республик Калмыкии, Карачаево – черкесской, Карелии, Коми и Крима, республики Марий Эл	Содержание : Характерные и отличительные черты кухонь республик, современность и традиции. Культура, Основное сырье, приемы приготовления.	2	
	Тематика практической работы № 5 Изучение дополнительной литературы о традиционных блюдах республик , решение теста по QR коду (на карте)	4	

	Лабораторная работа №4 Приготовление национальных блюд Калмыкии	4	
Тема 1.5 Характеристика кухни Мордовии, Якутии, Северной- Осетии, Татарстана.	Содержание : Характерные и отличительные черты кухонь республик, современность и традиции. Культура, основное сырье, приемы приготовления и подачи блюд традиционной посуда для подачи блюд.	4	
	Тематика практической работы №6 Просмотр видео роликов о кухне и традициях республики Подбор посуды для подачи блюд республик, роспись посуды.	4	
Тема 1.6. Характеристика кухонь республик: Тыва, Удмурская республика, Хакасия, Чеченская, Чувашская	Содержание : Характерные отличительные черты республик, традиции и обычаи, основное сырье, приемы приготовления и подачи блюд традиционная посуда для подачи блюд.	4	
	Тематика практической работы № 7 Составление сравнительной таблицы, проведение анализа блюд кухонь народов России.	2	
	Лабораторная работа №5 Приготовление национальных блюд Хакасии	4	
	Консультация	2	
	Дифференцированный зачет	2	
Всего:		62	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

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

Дидактическое оснащение - Плакат карты России, с карманами для карточек меню, буклетов, (составляющих блюд различных кухонь.)

Технические средства обучения:

- ноутбук с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа проектор, экран, презентационный материал

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова. «Кулинария», - М.; «Академия », 2013
2. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. Пособие для нач. проф. образования. С.Н. Козлова, Е.Ю. Феденишина. – М.: издательский центр «Академия», 2010.
3. Дубровская Н. И. Кулинария. Лабораторный практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования. Н.И. Дубровская.- 3-е.-М.: Издательский центр «Академия», 2013
4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учеб. пособие для студ.учреждений сред. проф. образования. И.П. Самородова.- М.: Издательский центр «Академия»,2014
5. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. И.П. Самородова.- М.: Издательский центр «Академия»,2015
6. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач.проф.образования. З.П.Матюхина.-2-е изд.,доп. – М.: Издательский центр «Академия»,2014

Дополнительные источники:

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

Интернет – ресурсы

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
обучающийся должен уметь	Оценка выполнения лабораторных занятий
У.1- подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;	
У.2- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;	
У.3- приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы.	
У.4- подбирать ассортимент блюд и напитков. Оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.	
Обучающийся должен знать:	
3.1- основные факторы, формирующие основу национальной кухни;	Текущий контроль в форме оценки устных ответов, проверки индивидуальных заданий, проверки домашней работы. Итоговый контроль в форме оценки КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ.
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.	
Промежуточная аттестация	Контрольная работа

5. Лист изменений и дополнений, внесённых в рабочую программу

№п/п	№ пункта рабочей программы	Дата внесения изменений и дополнений	До внесения изменений и дополнений	После внесения изменений и дополнений	Дата и номер протокола рассмотрения цикловой комиссией	Дата и номер протокол рассмотрения методическим советом/педагогическим советом
1	Титульный лист п 1.3 Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины п. 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины	От 23.08.2024 г. Приказ Министерства просвещения РФ от 03.07.2024 № 464 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования"	Титульный лист Срок обучения 3 г.10 мес. на базе основного общего образования	Титульный лист Изложить в следующей редакции: Срок обучения 2 г.10 мес. на базе основного общего образования	Протокол №1 от 28.08.2024 г	Протокол Методического совета № 6 от 29.08.2024 г Протокол Педагогического совета № 8 от 30.08.2024 г
			п 1.3 Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины п. 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Заменить общие компетенции: ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	п 1.3 Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины п. 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Изложить в следующей редакции: ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности 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 ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в		

			ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	коллективе и команде ОК 06. 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 ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.		
--	--	--	--	--	--	--

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 359040073915316482112313993369613528402878580864
Владелец Бочкарева Елена Еварестовна
Действителен с 28.02.2024 по 27.02.2025