

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЕНИСЕЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю
Директор КГБПОУ «Енисейский
многопрофильный техникум»
И. В. Каличкина

« 29 » августа 2025 г.

**Образовательная программа среднего профессионального образования –
программа подготовки специалистов среднего звена
ОП10Кухни народов мира**

специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения: очная
нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Кухни народов мира разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело – примерной основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Енисейский многопрофильный техникум»

Разработчик: Морковкина Елизавета Николаевна, преподаватель специальных дисциплин.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.10 Кухни народов мира является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-08, 09, 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4	определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
ПК 2.1-2.8	производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; прогрессивные способы организации процессов
ПК 3.1-3.7		приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
ПК 4.1-4.6	подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; методики расчета производительности
ПК 5.1-5.6	выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;	технологического оборудования; способы организации рабочих мест
ПК 6.1-6.4	оценивать эффективность использования оборудования;	повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
ОК 01	планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;	правила электробезопасности, пожарной безопасности;
ОК 02	контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.	правила охраны труда в организациях питания
ОК 03		
ОК 04		
ОК 05		
ОК 06		
ОК 07		
ОК 09		
ОК 10	оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;	
	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования оводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	94
теоретическое обучение	68
лабораторные занятия	-
практические занятия	24
Самостоятельная работа	28
Промежуточная аттестация (в виде дифференцированного зачета)	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала Цель и задачи дисциплины. Связь с другими дисциплинами направления. Значение дисциплины для специалиста в сфере общественного питания	2 2	OK 01-07, 09, 10
Раздел 1	Кухня народов России	13	OK 01-07, 09, 10
Тема 1.1. Кухня тувинцев, бурятов.	Содержание учебного материала Формирование кухни бурятов, пищевое сырье и кулинарные предпочтения. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд. Формирование кухни тувинцев, пищевое сырье и кулинарные предпочтения. Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщение на тему: «Основные блюда и напитки кухни тувинцев.»	2 2 2	ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 1.2. Кухня якутов.	Содержание учебного материала Формирование кухни якутов, основные блюда и напитки. Самостоятельная работа обучающихся Подготовить реферат на тему: «Основные блюда из конины в якутской кухне»	2 2 2	OK 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 1.3. Кухня алтайцев.	Содержание учебного материала Особенности технологии приготовления блюд кухни алтайцев. Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщение на тему: «Особо интересное блюдо алтайцев»	2 2 2	OK 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4

Тема 1.4. Кухня хакасов.	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 6.4
	Специфика кухни хакасов, ассортимент блюд и напитков.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщение на тему: «Молочные блюда хакасской кухни»	2	
Тема 1.5. Кухня адыгейцев.	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Особенности кухни народов Алтая, пищевое сырье, ассортимент блюд и напитков.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	3	
	Практическое занятие №1. Анализ ассортимента блюд: адыгейской кухни; Хакасской кухни; Кухни алтайцев; Кухни Бурятов; Кухни тувинцев; Кухни якутов.		
Тема 1.6. Кухня ненцев, эскимосов.	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Особенности технологии приготовления блюд кухни ненцев, эскимосов.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление алгоритмов приготовления блюд кухонь народов Севера.	2	
Тема 1.7. Кухня чукчей, коряков.	Содержание учебного материала	1	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4
	Специфика кухни чукчей, коряков, ассортимент блюд и напитков	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Создание сканворда или кроссворда по данной теме производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	

Раздел 2.	Кухня народов Азии.	19	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 2.1. Кухни народов средней Азии: Узбекистан, Казахстан.	Содержание учебного материала 1.Узбекская кухня. Связь религиозных традиций и питания. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд узбекской кухни. Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий.Приготовление напитков и особенности их подачи. 2.Казахская кухня. Связь религиозных традиций и питания. Национальная 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.	4 2	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение рецептур национальных блюд узбекской и казахской кухонь. Составление технологических карт на национальные блюда.	2	
Тема 2.2. Кухни народов средней Азии: Туркменистан. Азербайджан.	Содержание учебного материала 1.Азербайджанская кухня: Сложность технологии приготовления пищи. Широкое использование овощей в сыром, квашенном и маринованном виде. Особенности азербайджанской кухни: наличие в кулинарии острых блюд, большой ассортимент пряностей, разнообразие супов.Особенности приготовления мясных национальных блюд. Требования к качеству и сроки реализации. 2.Туркменская кухня: Сложность технологии приготовления пищи. Особенности туркменской кухни: наличие в кулинарии острых блюд, большой ассортимент пряностей, разнообразие мясных и рыбных блюд.Особенности приготовления национальных сладостей.Требования к качеству и сроки реализации.	4 2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие№2. Анализ ассортимента блюд: кухни народов средней Азии.Составления ТТК на блюда данных стран.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	

	Подготовка реферата по данной теме.		
Тема 2.3. Кухни народов южной Азии: Индия, Шри-Ланка	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Индийская кухня: Растительная пища – как основа питания. Виды и характеристика растительного сырья. Связь кухни с религиозными законами и древними обычаями. Технология приготовления основных национальных блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения. Особенности подачи еды.</p> <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие №3 Составить технико-технологическую карту на блюдо(по выбору) Южной Азии.</p>	1	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 2.4. Кухни народов юго-восточной Азии: Бирма, Таиланд, Вьетнам, Сингапур и Малайзия, Филиппины, Индонезия	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Перечень основных видов сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь народов юго-восточной Азии. Кулинарное назначение и особенности использования экзотического сырья. Особенности приготовления блюд. Особенности подачи пищи на стол. Характеристика режима питания.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Подготовка электронной презентации по юго-восточной Азии. «Шокирующая кухня Азии»</p>	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 2.5. Кухни народов восточной Азии: Китай, Корея, Япония	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Китайская кухня: самобытность древней кухни. Виды и характеристика разнообразного сырья, используемого для приготовления блюд. Экзотические продукты: корни лотоса, плавники акул, и др. Кулинарное назначение и особенности использования экзотического сырья в китайской кулинарии. Особенности приготовления блюд китайской кухни. Особенности подачи пищи на стол. Характеристика режима питания.</p> <p>2. Японская кухня. Влияние различных природных, социальных, экономических факторов на японскую кухню. Значение в питании японцев риса и бобовых продуктов. Использование. Технология приготовления основных японских блюд: японский салат из риса, темпURA, лапша черная по-японски и др. Требования к качеству блюд и сроки реализации. Особенность подачи еды на стол. Значение оформления блюд.</p> <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие №4 Составление технологических схем, алгоритма приготовления блюд восточной Азии. Решение ситуационных задач.</p>	4	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4

	Практическое занятие №5 Составить технико-технологическую карту на блюдо(по выбору) Восточной Азии.		
Тема 2.6. Кухни народов Кавказа: Адыгея, Армения, Абхазия, Грузия, Азербайджан, Турция, Иран, Ирак, Афганистан	Содержание учебного материала 1.Армянская кухня: Сложность технологии приготовления пищи. Широкое использование овощей в сыром, квашенном и маринованном виде. Особенности армянской кухни: наличие в кулинарии острых блюд, большой ассортимент пряностей, разнообразие супов. Особенности приготовления мясных национальных блюд. Требования к качеству и сроки реализации. 2.Грузинская кухня. Неоднородность грузинской кухни, сложившаяся под влиянием исторических факторов. Общие характерные черты: использование разных видов мяса, изобилие дикорастущих и пряных трав. Виды и характеристика соусов, используемых в приготовлении горячих блюд. Технология приготовления основных грузинских блюд: харчо из курицы с орехами, чанахи, хинкали и др. Требования к качеству блюд.	4 2 2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие №6 Составление технологических схем, алгоритма приготовления блюд востКавказа. Решение ситуационных задач.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составить технологическую карту блюдо (по выбору) Кавказа	2	
Раздел 3	Кухни народов ближнего зарубежья	12	ОК 01-07, 09, 10
Тема 3.1 Кухни народов: Украины	Содержание учебного материала Украинская кухня. Своебразие национальной украинской кухни. Использование большого количества компонентов блюда на фоне одного главного определяющего. Основные виды сырья, используемого для приготовления блюд украинской кухни. Технология приготовления основных национальных блюд: борщ полтавский, черниговский, бифштекс по-украински, вергуны львовские и др. Требования к качеству и сроки реализации блюд.	2 2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 3.2 Кухни народов: Беларуси	Содержание учебного материала Белорусская кухня. Влияние географического положения страны на белорусскую кухню. Характерные особенности: многообразие блюд из картофеля, использование грибов и кисломолочных продуктов как добавок к блюдам. Употребление свиного сала и свинины. Технология приготовления основных национальных блюд белорусской кухни: картофельный суп с клёцками, котлета « Беловежская», мясо фаршированное грибами и др. Технология приготовления блюд. Требования к качеству. Сроки хранения и	2 2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4

	реализации. Тематика практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие №6 Составление технологических схем приготовления национальных блюд данных стран и технологических карт	2	
Тема 3.3 Кухни : Литовская, Латышская, Эстонская, Молдавская	Содержание учебного материала 1.Латышская кухня. Основа национальной кухни - блюда холодного стола. Расширение ассортимента блюд холодного стола под влиянием шведской и немецкой кухонь. Виды и характеристика сырья, используемого для приготовления блюд латышской кухни. Технология приготовления блюд: салат « Латвия», суп из черники с клещками, рыбы запеченная в форме, капуста в тесте и др. Требования к качеству блюд. Срок реализации. 2.Литовская кухня. Использование даров леса в кулинарии данной страны. Разнообразие блюд из дичи, мяса диких животных, ягод, меда. Простота пищевых комбинаций. Способы тепловой обработки: отваривание, запекание, их характеристика. Технология приготовления блюд литовской кухни: цепелинай, тушеное мясо лося, сельдь по-деревенски и др. Требования к качеству блюд. 3.Эстонская кухня. Характеристика основных видов сырья для приготовления блюд эстонской кухни: рыба, молоко, сметана, сливки, свинина, субпродукты и др. Характеристика приправ и пряностей. Сохранение чистого, естественного вкуса свежих продуктов. Простота стола. Разнообразие холодного стола. Технология приготовления блюд эстонской кухни. Требования к качеству блюд. 4.Молдавская кухня. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки, ассортимент, технология блюд молдавской кухни. Правила подачи блюд. Особенности оформления и подачи блюд, праздничных блюд.	8	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	4.Молдавская кухня. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки, ассортимент, технология блюд молдавской кухни. Правила подачи блюд. Особенности оформления и подачи блюд, праздничных блюд.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие №7 Составление технологических карт. Изучение рецептур национальных блюд кухонь прибалтийских стран. Составление технологических карт на национальные блюда.	2	
Раздел 4	Кухня народов стран Европы.	22	ОК 01-07, 09, 10
Тема 4.1 Кухня	Содержание учебного материала 1.Болгарская кухня и её особенности. Характерные блюда и изделия болгарской	6	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
		2	

народов:Болгарии, Венгрии,Румынии	<p>кулинарии: гювеч, чорба, таратор, кебаб, мусака, плакия, яхния, баница и др.</p> <p>2.Венгерская кухня и её особенности. Характерные блюда и изделия венгерской кулинарии: ретеш, тархоня, гуляш, перкельт, токань, паприкаш и др</p> <p>3.Румынская кухня и её особенности. Характерные блюда и изделия румынской кулинарии: гивеч, чорба, мамалыга, кавурма, мусака, чулама и др.</p>	2	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 4.2 Кухня народов: Чехии,Словакии, Польши.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства.Национальные блюда Чехии,Словакии,Польши.Особенности технологии приготовления блюд:Утопенцы,Кнедлики,вареники,голубцы, спишская похутъка,меренги и др.Особенности праздничного стола.</p> <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие №8</p> <p>Составление технологических карт. Изучение рецептур национальных блюд кухонь Чехии,Словакии,Польши. Составление технологических карт на традиционные национальные блюда(по выбору)</p>	1	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 4.3. Кухня народов: Англии,Скандинавии, и,Германии	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Особенности английской кухни. Национальные блюда: ростбиф, бифштекс. Традиционные праздничные блюда: плумм – пудинг, фаршированная индейка, праздничный торт. Режим питания. Йоркширская и шотландская кухни. Ассортимент и технология приготовления национальных блюд: поридж, форели жареной по – шотландски и др. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.</p> <p>2.Скандинавская кухня. Особенности,традиции,влияние различных видов кухонь на скандинавскую.Традиционные блюда.</p> <p>3.Традиционность немецкой кухни, разнообразие блюд. Режим питания немцев. Технология приготовления национальных блюд Германии. Требования к качеству блюд. Особенности оформления и подачи. Условия хранения и реализации национальных блюд.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Составление технологических схем приготовления национальных блюд .</p>	4	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 4.4. Кухня народов: Австрии,Швейцарии, и,Греции	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Греческая кухня. Влияние арабской и турецкой кухни на формирование греческой кухни. Основные блюда национальной кухни: пикантный салат, рыбный суп погречески, рагу из баранины по-гречески и др. Технология приготовления и требования к качеству блюд греческой кухни. Особенности оформления и подачи. Условия и сроки хранения.</p>	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5

	2.Кухня Австрии и Швейцарии. Основные блюда национальной кухни. Технология приготовления и требования к качеству блюд кухни. Особенности оформления и подачи. Условия и сроки хранения.	1	ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Самостоятельная работа обучающихся Составление технологических схем приготовления национальных блюд .	2	
Тема 4.3 Кухни народов: Италии, Испании, Франции	Содержание учебного материала 1.Итальянская кухня. Основные виды сырья и продуктов, используемых в приготовлении блюд итальянской кухни. Популярные блюда итальянской кухни: паста, равиоли, пицца. Технология приготовления блюд, требования к качеству, особенности отпуска и подачи, условия хранения и реализации данных национальных блюд. 2.Испанская кухня. Характерные черты: необычное сочетание продуктов, виды и характеристика различных пряностей и их кулинарное использование. Особые праздничные блюда: паэлья, овощного супа по-испански, рыбного пудинга по - мадридски и др. Технология приготовления блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения. Особенности питания испанцев. 3.Французская кухня. Отличительная особенность - широкий ассортимент используемых продуктов и различные способы приготовления блюд. Использование для приготовления блюд сыра, натуральных вин, коньяка, ликёров. Ассортимент и характеристика соусов и сладких блюд в французской кухне.	6	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Раздел 5	Кухни народов Америки	3	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 5.1 Кухни народов: США, Бразилия, Мексика.	Содержание учебного материала 1.Кухня США: Историческая справка. Характерные блюда: салат « Вальдорф», бостонский рыбный суп, праздничная индейка, фаршированные блины по-американски и др. Технология приготовления, требования к качеству.Характерные блюда и изделия кулинарии США. Отражение кулинарных традиций разных народов в современной кухне США. Индустрия «фаст -фуд».	1	
	2.Мексиканская кухня и её особенности. Характерные блюда и изделия мексиканской кулинарии: севиче, супы жидкие и «сухие», тамале, тортильи и изделия из них (кесадильи, тако, энчилады и т.д.), фахитас, буррито, чили кон карне, соусы (салсы, гуакамоле, моле поблано и т.д.) и др	1	
	3.Бразильская кухня и её особенности. Характерные блюда и изделия бразильской кулинарии: фейджоада, шураско, сарапатен, ватапа, мокуэка, каруру и др .	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	

	Практическая работа №9 Составление алгоритмов приготовления блюд английской и американской кухни.	2	
	Практическая работа №10 Проведение интеллектуальной игры по всей дисциплине, для закрепления всего материала.(игра «верно или нет» и т.п.)	2	
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		94	

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Техническое оснащение организаций питания», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- ✓компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- ✓мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- ✓локальная сеть с выходом в Интернет,
- ✓комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
- ✓мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- ✓программное обеспечение,
- ✓иное необходимое оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 7.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Лунгу И.Н Техническое оснащение организация рабочего места повара, кондитера. Практикум: учебное пособие для СПО/И.Н Лунгу, Н.В.Пушкина.- 2-е изд, стер.- Санкт-Петербург: Лань,2025. - –04с.:ил.-Текст: непосредственный. ISBN 978-5-507-52787-8
2. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова. — Москва : Дашков и К, 2017. — 368 с. — ISBN 978-5-394-02237-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93458> (дата обращения: 07.10.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Чельдиева, Л. Ш. Технология продукции общественного питания : методические указания / Л. Ш. Чельдиева. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2025. — 160 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/504197> (дата обращения: 07.10.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — Москва : Дашков и К, 2021. — 496 с. — ISBN 978-5-394-04228-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/229787> (дата обращения: 07.10.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / А. Т. Васюкова. — 7-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 816 с. — ISBN 978-5-394-04157-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277511> (дата обращения: 07.10.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Дранкевич О.Г. Культура питания и кухни народов мира:учеб.-метод.пособие/ О.Г Дранкевич: Белорус.гос ун-т физ.культуры. – Минск: БГУФЛ,2023-175с. ISBN 978-985-569-687-3. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДeЛи плюс, 2013.- 808с.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания 	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок; 	<ul style="list-style-type: none"> - анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; - текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; -дифференцированный зачет
<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет

<ul style="list-style-type: none"> – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранинию; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования 		
---	--	--

