Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Обоянский гуманитарно - технологический колледж»

Рассмотрена на заседании методического совета Протокол № 5 от « 29 » мая 2023г.	Принята на заседании педагогического совета Протокол № 8 от «27» июня 2023 г.	Утверждаю Директор ОБПОУ «ОГТК» _____Ю.С.Парахин Приказ №146 от «11 » июня 2021 г. (в ред. приказа № 371 от «28» июня 2023 г.)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Специальность 43.02.15

Поварское и кондитерское дело

2023г.

Рассмотрена
на заседании цикловой комиссии
«Общественное питание и торговля»
протокол №10
от 29.05.2023
Председатель _____/Ю.Л.Пашкова/

Программа учебной дисциплины составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ОБПОУ «ОГТК»

Разработчики: Пашкова Юлия Леонидовна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
КУХНИ НАРОДОВ МИРА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.14 Кухни народов мира является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина изучается в рамках общепрофессионального цикла

1.3 Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
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.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
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.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
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.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен:

Уметь	Знать
- подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания - составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций - приготовить блюда, напитки, ку-	- основные факторы, формирующие основу национальной кухни; - роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека; - основные положения рационального питания; - значение основных пищевых веществ; - положения нетрадиционных систем питания; - классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;

линарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы. подбирать ассортимент блюд и напитков. Оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями	- основные положения технологии приготовления, оформления и подачи блюд; - особенности национальной кухни народов стран; - особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира.

Личностные результаты реализации программы воспитания:

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания к специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 13	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства
ЛР 15	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 17	Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.
ЛР 19	Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования.
ЛР 24	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ЛР 28	Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции. Обладающий экономической и финансовой культурой, экономической грамотностью, а также собственной адекватной позицией отношению к социально-экономической действительности.

ЛР 31	Осознающий выбор специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**		
	Всего	**5 семестр**	**6 семестр**
Объем образовательной программы (всего)	154		
Суммарная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	24	10	14
в том числе			
теоретические занятия	18	8	10
практические занятия (если предусмотрено)	6	2	4
консультации (если предусмотрено)			
из них в форме практической подготовки	12	10	2
Промежуточная аттестация (по ФГОС СПО ТОП 50)	6		6
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе индивидуальный проект (указываются все виды самостоятельной работы: реферат, расчетно – графическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа и т.п.) (если предусмотрено)	130	70	60
Промежуточная аттестация в форме экзамена			

Тематический план и содержание учебной дисциплины

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

	2	Основы технологии приготовления кулинарной продукции	2	1,2	
Раздел 1 **Характерные черты и особенности национальной кухни славянских народов стран СНГ.**					
Тема 1.1. Характерные черты и особенности русской кухни	**Содержание учебного материала** Характерные черты и особенности русской кухни Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни России: щи, солянки, кулеш, окрошка. Особенности приготовление салатов, закусок и изделий из теста русский салат, заливное из рябчика, осетрина в рассоле, гусь с яблоками, гурьевская каша, Пожарские котлеты, сибирские пельмени				
	1	Характерные черты и особенности русской кухни	4	1,2	
	2	Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	2	1,2	
		Лабораторное занятие №1 по теме: Приготовление традиционных блюд русской кухни	4	2,3	В форме практической подготовки
Тема 1.2. . Характерные черты и особенности украин ской кухни	**Содержание учебного материала** Этническая характеристика украинской кухни. Особенности приготовления борщей с галушками, котлеты по-киевски, пампушки с чесноком, вергуны, соложеники, вареники				
	1	Этническая характеристика украинской кухни.	4	1,2	
	2	Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	2	1,2	
		Лабораторное занятие №2 по теме: Приготовление традиционных блюд украинской кухни	4	2,3	В форме практической подготовки
Тема 1.3. Характерные черты и особенности болорусской кухни	**Содержание учебного материала** Самобытные белорусские национальные блюда. Особенности приготовления блюд из картофеля (бабка, драники, клёцки, хворост) из мяса (тушеное с овощами, грибами, битки по-белорусски , мачанка).				
	1	Самобытные белорусские национальные блюда	4	1,2	
	2	Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	2	1,2	

	Лабораторное занятие №3 по теме: Приготовление традиционных блюд белорусской кухни		4	2,3	В форме практической подготовки
Раздел 2. Традиционная и современная кавказская национальная кухня					
Тема 2.1. Кавказская национальная кухня	**Содержание учебного материала** Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимента блюд грузинской, армянской, азербайджанской кухни. Технология праздничных блюд и особенности их подачи.				
	1	Традиционная и современная кавказская национальная кухня	2	1,2	
	2	Грузинская национальная кухня	2	1,2	
	3	Армянская национальная кухня	2	1,2	
	4	Азербайджанская национальная кухня	2	1,2	
	Лабораторное занятие №4 по теме: Приготовление традиционных блюд кавказской кухни.		4	2,3	В форме практической подготовки
Раздел 3. Традиционная и современная прибалтийская национальная кухня					
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				
	1	Кухня прибалтийских народов.	2	1,2	
	2	Латвийская национальная кухня	2	1,2	
	3	Литовская национальная кухня	2	1,2	
	4	Эстонская национальная кухня	2	1,2	
		Лабораторное занятие №5 по теме: Приготовление традиционных блюд прибалтийской кухни.	4	2,3	В форме практической подготовки
	Самостоятельная работа обучающихся: **1.Подготовить технологические карты**: 1.1.Блюда эстонской кухни 1.Роль мопс 1.2.Блюда литовской кухни 1.Цеппелины. 1.2.Блюда латвийской кухни		1		

	1. Суп с фрикадельками				
Раздел 4 Традиции национальной казахской кухни	**Содержание учебного материала** Традиции национальной казахской кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд. Характеристика основных видов сырья. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология блюд праздничных дастарханов. Особенности подачи блюд				
	1	Традиции национальной казахской кухни.	2	1,2	
	2	Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	2	1,2	
	Лабораторное занятие №6 по теме: Приготовление традиционных блюд казахской национальной кухни		4	2,3	В форме практической подготовки
Раздел 5 Кухня народов Средней Азии.	**Содержание учебного материала** Кухня народов Средней Азии. Связь религиозных традиций и питания. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни. Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий. Приготовление напитков и особенности их подачи.				
	1	Традиции национальной киргизской кухни	2	1,2	
	2	Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	2	1,2	
	3	Традиции национальной узбекской кухни	2	1,2	
	4	Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	2	1,2	
		Лабораторное занятие №7 по теме: Приготовление традиционных блюд узбекской и киргизской кухни	4	2,3	В форме практической подготовки
	5	Традиции национальной таджикской кухни	2	1,2	
	6	Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	2	1,2	
	7	Традиции национальной туркменской кухни	2	1,2	
	8	Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	2	1,2	
		Лабораторное занятие №8 по теме: Приготовление традиционных блюд таджикской и туркменской кухни	4	2,3	В форме практической подготовки
	Самостоятельная работа обучающихся: **1.Подготовить технологические карты**: 1.1.Узбекская кухня: 1Самсы.		1		

	1.2.Туркменская кухня 1.Туркменские пельмени этли борек 1.3Киргизская кухня 1.Бешбармак 1.4.Таджикская кухня 1.Лагман			
Раздел 6 Национальная японская кухня и ее своеобразие	**Содержание учебного материала** Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы их кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.			
	1 Национальная японская кухня и ее своеобразие.	2	1,2	
	2 Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	2	1,2	
	Лабораторное занятие №9 по теме: Приготовление традиционных блюд японской кухни	4	2,3	В форме практической подготовки
	Самостоятельная работа обучающихся: **1.Подготовить технологические карты**: Суши Роллы Японское карри	1		
Раздел 7. Традиции китайской кухни	**Содержание учебного материала** Традиции китайской кухни. Характеристика сырья, традиционные способы его обработки. Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подаче			
	1 Традиции китайской кухни	2	1,2	
	1 Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подаче	2	1,2	
	Лабораторное занятие №10 по теме: Приготовление традиционных блюд китайской кухни	4	2,3	В форме практической подготовки
Раздел 7. Особенности национальных кухонь народов	**Содержание учебного материала** Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы: Италии, Франции, Германии, Англии. Ассортимент блюд традиционной и современной			

стран Западной Европы	кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд Особенности итальянской кухни (завтрак с белым хлебом, равиолли, рагу, тушёная капуста с каперсами, маслинами и оливковым маслом, первые блюда состоящие из мяса, шпината, пастернаков, пицца, соусы сыры, кофе и др. напитки)				
Тема7.1.Итальянская кухня	1	Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы	2	1,2	
	2	Особенности итальянской кухни	2	1,2	
	3	Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	2	1,2	
		Лабораторное занятие №11 по теме: Приготовление традиционных блюд итальянской кухни	4	2,3	В форме практической подготовки
Тема7.2.Французская кухня	**Содержание учебного материала** Французская кухня. 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 приготовление популярных первых блюд: супы-пюре из лука-порея с картофелем, луковый суп, супы заправленные сыром. Оригинальные приёмы подачи пищи.				
	1	Французская кухня	2	1,2	
	1	Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	2	1,2	
		Лабораторное занятие №12 по теме: Приготовление традиционных блюд французской кухни	4	2,3	В форме практической подготовки
Тема 7.3. Немецкая кухня	**Содержание учебного материала** Немецкая кухня. Широкое использование колбас, сосисок для завтраков, первых и вторых блюд. Особенности приготовления блюд из мяса (берлинский шницель, шницель отбивной из окорока, свиные ножки с кислой капустой и горошком, мекленбергский рулет со шкварками). Особенности приготовления блюд из рыбы: рыба в масляном соусе, гамбургский суп из угря, кислый каббес. Особенности приготовления знаменитых немецких коврижек, дрезденские торты, тю-				

	рингские пироги, напитки.				
	1	Немецкая кухня.	2	1,2	
	1	Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	2	1,2	
		Лабораторное занятие №13 по теме: Приготовление традиционных блюд немецкой кухни	4	2,3	В форме практической подготовки
Тема 7.4. Английская кухня	**Содержание учебного материала** Кулинарная характеристика блюд английской кухни. Особенности приготовления пудингов (рождественский пудинг)				
	1	Английская кухня	2	1,2	
	1	Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	2	1,2	
		Лабораторное занятие №14 по теме: Приготовление традиционных блюд английской кухни	4	2,3	В форме практической подготовки
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологические карты 1.Ризотто с грибами и сыром(италиьянская) 2.Жюльен с курицей и грибами.(французская) 3. Йоркширский пудинг(английская) 4.Бигус с сосиской(немецкая)		1		
Консультации			2		
Промежуточная аттестация			6		
Всего: *максимальная учебная нагрузка* *в том числе:* *обязательная аудиторная нагрузка* *самостоятельная работа*			 154 150 4		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:
- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя

Технические средства обучения:
- ноутбук с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, экран, презентационный материал

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. .-М.: Издательство «Академия, 2010

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 «Изательтство АСТ»,2015

Интернет –ресурсы

www.edu.ru – портал Российское образование.
www.gastronom.ru Инфомационно- поисковая система Информационные, справочные, видео- и фотоматериалы о рецептурах и технологии приготовления блюд
www.culina-russia.ru - Сайт Межрегиональной ассоциации кулинаров России
www.millionmenu.ru Информационно- поисковая система На сайте представлена информация о технологии приготовления различных блюд, приведены рецептуры и фотоматериалы
http://velia.su/category/povolzhe - Кулинарные сказки не только
http://kuking.net/c43.htm - Еврейская кухня

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания; - составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций; - приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы; - подбирать ассортимент блюд и напитков. Оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.	Умеет: подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания; - составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций; - приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы; - подбирать ассортимент блюд и напитков. Оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.
основные факторы, формирующие основу национальной кухни; - роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека; - основные положения рационального питания; - значение основных пищевых веществ; - положения нетрадиционных систем питания; - классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления; - основные положения технологии приготовления, оформления и подачи блюд; - особенности национальной кухни народов стран; - особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира.	Называет: основные факторы, формирующие основу национальной кухни; - роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека; - основные положения рационального питания; - значение основных пищевых веществ; - положения нетрадиционных систем питания; - классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления; - основные положения технологии приготовления, оформления и подачи блюд; - особенности национальной кухни народов стран; - особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира.