

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.13 НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.13 НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ

#### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Профессиональная дисциплина ОП. 13 Национальная кухня является вариативной частью учебных дисциплин общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по *профессии* 43.01.09 *Повар, кондитер*.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК1.1-1.4, ПК2.1-2.8,  ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10  ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12	<ul style="list-style-type: none"><li>• подбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь;</li><li>• использовать различные технологии приготовления и оформление блюд национальной и зарубежной кухонь с учетом специфики приготовления и подачи блюд;</li><li>• оценивать качество блюд национальной и зарубежной кухонь, выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</li><li>• подбирать и рационально использовать сырье соответствующие блюдам национальной и зарубежной кухонь;</li><li>• оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь;</li><li>• рецептуру приготовления и ассортимент основных блюд национальной и зарубежной кухонь;</li><li>• основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования;</li><li>• основные виды сырья используемого в приготовлении блюд национальной и зарубежной кухонь;</li><li>• особенности сервировки, оформления и способы подачи основных блюд национальной и зарубежной кухонь;</li><li>• правила хранения, температуру подачи и требования к качеству готовых блюд национальной и зарубежной кухонь.</li></ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	81
<b>из них обязательная аудиторная</b>	67
<b>в том числе в форме практической подготовки</b>	30
В том числе:	
- теоретическое обучение	34
- практические занятия	30
- контрольная работа	1
Самостоятельная работа	14
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме</b> Дифференцированного зачета	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 13 НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Коды компетенций
1	2		3	4
Введение	Содержание учебного материала		2	
	1.	Понятие обычаев в культуре питания разных народов с учетом национальных, исторических и природно-географических условий.	2	ОК 1-5, 9, 10 ЛР 1 -5, ЛР 6-12 ПК1.1-1.4, ПК2.1-2.8
	2.	Факторы, влияющие на развитие национальных и зарубежных кухонь, классификация национальных и зарубежных кухонь.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации по теме: Понятие обычаев в культуре питания разных народов с учетом национальных, исторических и природно-географических условий.		1	
Тема 1. Кухня народов России.	Содержание учебного материала		10	ОК 1-5, 9, 10 ЛР 1 -5, ЛР 6-12 ПК1.1-1.4, ПК2.1-2.8
	1.	Русская кухня	8	
	2.	Татарская кухня		
	3.	Чувашская кухня		
	4.	Кухня финно-угорских народов России		
	5.	Кухня народов монгольской группы		
	6.	Еврейская кухня		
	7.	Кабардино-балкарская кухня		
	8.	Дагестанская кухня		
	9.	Карачаево-черкесская кухня		
	В том числе лабораторные занятия		2	
	1.	Лабораторное занятие № 1. Приготовление блюд кухонь народов России.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации по темам: Русская кухня. Татарская кухня. Чувашская кухня. Кухня финно - угорских народов России. Кухня народов монгольской группы. Еврейская кухня. Кабардино - балкарская кухня. Дагестанская кухня. Карачаево-черкесская кухня.		3	
Тема 2. Кухня Белоруссии и Украины	Содержание учебного материала		4	
	1.	Кухня народов Белоруссии.	2	ОК 1-5, 9, 10 ЛР 1 -5,
	2.	Кухня народов Украины.		
	В том числе лабораторные занятия		2	

	1.	<b>Лабораторное занятие № 2.</b> Приготовление блюд кухонь народов Белоруссии и Украины.	2	ЛР 6-12 ПК1.1-1.4,
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Технология приготовления блюд (по выбору) украинской и белорусской кухонь, составление схемы приготовления.		1	ПК2.1-2.8 ПК2.1-2.8
<b>Тема 3. Кухня стран Закавказья и Центральной Азии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	
	1	Кухня народов Грузии	6	<b>ОК 1-5, 9, 10</b> ЛР 1 -5, ЛР 6-12 ПК1.1-1.4, ПК2.1-2.8
	2	Кухня народов Армении		
	3	Кухня народов Азербайджана		
	4	Кухня народов Ирана и Афганистана		
	5	Кухня народов Китая		
	6	Кухня народов Монголии		
	<b>В том числе лабораторные занятия</b>		4	
	1	<b>Лабораторное занятие № 3.</b> Приготовление блюд грузинской кухни.	1	
	2	<b>Лабораторное занятие № 4.</b> Приготовление блюд кухонь народов Армении и Азербайджана.	2	
	3	<b>Лабораторное занятие № 5.</b> Составление технологических карт на блюдо (по выбору) стран Центральной Азии	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Устный доклад по национальной кухне одной из стран Центральной Азии		2	
<b>Тема 4. Кухня стран Средней Азии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>7</b>	
	1	Кухня народов Узбекистана	4	<b>ОК 1-5, 9, 10</b> ЛР 1 -5, ЛР 6-12 ПК1.1-1.4, ПК2.1-2.8 ПК2.1-2.8
	2	Кухня народов Таджикистана		
	3	Кухня народов Туркмении		
	4	Кухня народов Казахстана и Киргизии		
	5	<b>Контрольная работа.</b>	1	
	<b>В том числе лабораторные занятия</b>		2	
	1	<b>Лабораторное занятие № 6.</b> Приготовление блюд кухонь народов Казахстана и Киргизии.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Оформление лабораторных работ. Составить технологическую карту на блюдо (по выбору) Средней Азии.		2	
<b>Тема 5. Кухня стран Ближнего</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	
	1.	Кухня народов Ирака и Турции	6	<b>ОК 1-5, 9, 10</b>
	2.	Кухня народов Иордании, Ливана, Сирии		

<b>Востока и стран Юго-Восточной Азии</b>	3.	Кухня народов Саудовской Аравии и Йемена		ЛР 1 -5, ЛР 6-12 ПК1.1-1.4, ПК2.1-2.8
	4	Кухня народов Вьетнама, Лаоса, Кампучии, Таиланда, Бирмы, Новой Гвинеи		
	5.	Кухня народов Индонезии и Филиппин		
	6.	Кухня народов Японии и Кореи		
	<b>В том числе лабораторные занятия</b>		4	
	1.	<b>Лабораторное занятие № 7.</b> Составление технологических карт на блюдо (по выбору) стран Ближнего Востока.	1	
	2.	<b>Лабораторное занятие № 8.</b> Составление технологических карт на блюдо (по выбору) стран Юго-Восточной Азии.	1	
	3.	<b>Лабораторное занятие № 9.</b> Приготовление блюд японской и корейской кухон,ь 0	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка презентации по темам:Кухня Стран Ближнего Востокаи стран Юго-Восточной Азии.		1	
<b>Тема 6. Кухня стран Африки, Австралии и Новой Зеландии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>7</b>	
	1	Кухня стран Африки	3	<b>ОК 1-5, 9, 10</b> ЛР 1 -5, ЛР 6-12 ПК1.1-1.4, ПК2.1-2.8
	2	Кухня стран Австралии		
	3	Кухня стран Новой Зеландии		
	<b>В том числе и лабораторные занятия</b>		4	
	1.	<b>Лабораторное занятие № 10.</b> Составление технологических карт и схем приготовления одного из блюдстран Африки	2	
	2.	<b>Лабораторное занятие № 11.</b> Составление технологических карт и схем приготовления одного из блюдстран Австралии и Новой Зеландии.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка презентации по теме«Культура застолья и национальные традиции стран Африки, Австралии и Новой Зеландии»		1	
<b>Тема 7. Кухня стран Центральной, Северной и Южной Америки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>7</b>	
	1	Кухня стран Центральной Америки	3	<b>ОК 1-5, 9, 10</b> ЛР 1 -5, ЛР 6-12 ПК1.1-1.4, ПК2.1-2.8
	2	Кухня стран Северной Америки		
	3	Кухня стран Южной Америки		
	<b>В том числе лабораторные занятия</b>		4	
	1	<b>Лабораторное занятие № 12.</b> Составление технологических карт и схем приготовления одного из блюд стран Центральной, Северной и Южной	2	

		Америки		
	2	Лабораторное занятие № 13. Приготовление блюд стран Центральной, Северной и Южной Америки (на выбор).	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка доклада на тему: Сравнительный анализ Американской кухни (Центральной, Северной и Южной) по основному пищевому сырью и способам приготовления.	1	
Тема 8. Кухня стран Европы		Содержание учебного материала	10	
	1	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения народов: Болгарии, Венгрии, Румынии, Чехии, Словакии, Польши.	4	ОК 1-5, 9, 10 ЛР 1 -5, ЛР 6-12 ПК1.1-1.4, ПК2.1-2.8
	2.	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения народов: Италии, Испании, Франции.		
	3.	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения народов: Австралии, Швейцарии, Греции.		
	4.	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения народов: Англии, Скандинавии, Германии.		
		В том числе лабораторные занятия	4	
	1.	Лабораторное занятие № 14. Составление технологических карт и схем приготовления одного из блюд стран Европы.	2	
	2.	Лабораторное занятие № 15. Приготовление одного из блюд стран Европы (на выбор).	2	
		Дифференцированный зачет	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации по теме «Культура застолья и национальные традиции стран Европы» (одной страны по выбору).	2	
Всего:			67	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины** кабинет Кабинет № 6 «Кабинет кулинарного и кондитерского производства» оснащен следующим оборудованием: парты, стулья, доска, методические пособия, наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакаты, портреты выдающихся ученых);

**а также техническими средствами обучения:** компьютер, проектор, информационно-коммуникативные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и 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. Печатные издания**

- 1 Васюкова Т.А. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М.: ИТК «Дашков и К°», 2014
- 2 Кузнецов И.Н. Современный этикет [Электронный ресурс]. - 8-е изд. - М.: ИТК «Дашков и Ко», 2014. - 496 с.
- 3 Дубовис Г. Еврейская кухня. Кулинарный альбом [Электронный ресурс]: - М.: Человек, 2012. - 408 с.
- 4 Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие. - М.: ИТК «Дашков и К°», 2016. - 248 с.
- 5 Щеникова Н.В. Традиции и культура питания народов мира [Электронный ресурс]: учебное пособие. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.

##### **1.2.1. Электронные издания (ресурсы):**

- 1 <http://edu.ru/> - Федеральный портал «Российское образование»
- 2 <http://openet.edu.ru/> - Российский портал открытого образования
- 3 [http:// www.restaurator.ru](http://www.restaurator.ru) - новости ресторанно-гостиничного бизнеса
- 4 [http:// www.millionmenu.ru](http://www.millionmenu.ru) - информация о новых ресторанных блюдах
- 5 [http:// www.rata-news.ru](http://www.rata-news.ru) - новости индустрии гостеприимства

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Осваиваемые знания:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификация блюд национальной кухни;</li> <li>- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>- методы контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>- знание технологического процесса приготовления национальных блюд и их особенности</li> </ul>	<p>90-100 % правильных ответов – «5»</p> <p>70-89 % правильных ответов – «4»</p> <p>50-69 % правильных ответов – «3»</p> <p>Менее 50 % - «2»</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul>
<b>Осваиваемые умения:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять наличие запасов и расход продуктов;</li> <li>– оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li> <li>– готовить и оформлять ассортимент блюд национальной кухни;</li> <li>– соблюдать технологический процесс приготовления блюд</li> </ul>	<p>90-100 % правильных ответов – «5»</p> <p>70-89 % правильных ответов – «4»</p> <p>50-69 % правильных ответов – «3»</p> <p>Менее 50 % - «2»</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</li> </ul>