

Профессиональное образовательное частное учреждение  
«Чебоксарский кооперативный техникум» Чувашпотребсоюза

УТВЕРЖДЕНА  
приказом директора Чебоксарского  
кооперативного техникума  
Чувашпотребсоюза  
от 09.06.2023 № 203 -пд

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.13. Кухня народов мира**

для профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

2023 г.

Одобрена на заседании  
цикловой (предметной) комиссии  
сервисных дисциплин

Зам. директора по УМР  
И.В.Ерохина

Разработана на основе ФГОС среднего  
профессионального образования по  
профессии 43.01.09 Повар, кондитер,  
утвержденного приказом Минобразования  
РФ от 09.12.2016 г. № 1569, примерной  
основной образовательной программы

Разработчик:

Н.Л. Соколова преподаватель высшей категории технологических дисциплин  
Чебоксарского кооперативного техникума

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.13. Кухня народов мира

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**

### 1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь**:

- пользоваться доступной информацией с описанием рецептов и технологии блюд зарубежной кухни;
- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи традиционных, национальных блюд, напитков, мучных кулинарных изделий кухонь народов мира;
- оценивать качество готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса, правильно использовать все необходимые продукты и ингредиенты, вплоть до экзотических специй и приправ;
- производить необходимые технологические расчёты, разрабатывать новые рецептуры и технологии с учетом рационального расхода, сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
- составлять меню, рефераты, обзоры по материалам средств массовой информации и библиотечных фондов, относящихся к зарубежной кухне.

При изучении дисциплины необходимо учитывать знания, полученные студентами на других курсах.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать**:

- основные особенности в питании населения отдельных стран;

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи традиционных холодных блюд и закусок, горячих блюд, супов, соусов, десертов и напитков, мучных кондитерских изделий национальной кухни разных стран;
  - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
  - правила и способы сервировки стола, презентации традиционных холодных блюд и закусок, горячих блюд, супов, соусов, десертов и напитков, мучных кондитерских изделий национальной кухни разных стран;
- принципы составления меню в предприятиях питания с национальной кухней.

Требования к результатам освоения дисциплины:

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 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.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к 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.

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.

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.

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.

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 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	144
в том числе:	
теоретическое обучение	64
лабораторные занятия	24
практические занятия	40
Самостоятельная работа	8
Консультации	2
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>6</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	4
<b>Раздел 1. Технологический процесс приготовления блюд Европейской кухни</b>		
<b>Тема 1.1 Региональная кухня</b>	Содержание учебного материала	
	1. Русская кухня. Традиции и особенности питания народов РФ. Характеристика технологического процесса приготовления старинных блюд русской кухни.	2
	2. Чувашская кухня. Характеристика сырья, используемого в приготовлении блюд, способов кулинарной обработки и оформления готовой кулинарной продукции. Особенности в технологии приготовления национальных блюд.	2
	<b>3. Практическое занятие № 1.</b> <i>Перевод старинных мер веса и объема в современные единицы измерения, с целью разработки рецептуры и приготовления национальных блюд.</i>	2
	<b>Самостоятельная работа № 1.</b> <i>Подготовка доклада: «Традиции и особенности русского чаепития», «Русская печь: история, польза, интересные факты, рецепты блюд», «Роль дикорастущего сырья в Чувашской кухне. Рецепты блюд»</i>	2
<b>Тема 1.2 Кухня стран Восточной Европы</b>	Содержание учебного материала	
	4. Польская кухня. Характеристика ассортимента традиционных блюд. Особенности технологического процесса приготовления, способов кулинарной обработки, оформления и реализации холодных блюд и закусок, супов, соусов, горячих блюд, десертов и мучных кондитерских изделий.	2
	5. Чешская кухня. Характеристика ассортимента традиционных блюд. Особенности технологического процесса приготовления, способов кулинарной обработки, оформления и реализации холодных блюд и закусок, супов, соусов, горячих блюд, десертов и мучных кондитерских изделий.	2
	6. Венгерская кухня. Характеристика ассортимента традиционных блюд. Особенности технологического процесса приготовления, способов кулинарной обработки, оформления и реализации холодных блюд и закусок, супов, соусов, горячих блюд, десертов и мучных кондитерских изделий.	2
	<b>7. Практическое занятие № 2.</b> <i>Расчет количества сырья для приготовления национальных блюд Польской, Чешской и Венгерской кухни.</i>	2
	<b>8. Практическое занятие № 3.</b> <i>Составление технологических схем приготовления национальных блюд Восточной Европы.</i>	2
	9, 10. <b>Лабораторное занятие № 1.</b> Технологический процесс приготовления традиционных блюд Восточной Европы. Организация рабочего места, подбор посуды и инвентаря, подготовка сырья в	4



	соответствии с инструкциями. Выбор и применение комбинированных способов приготовления, творческого оформления и подачи разнообразного ассортимента кулинарной продукции стран Восточной Европы. Дегустация, определение готовности и качества кулинарной продукции.	
	<b>Самостоятельная работа № 2.</b> <i>Составление таблицы «Характеристика супов Польской, Чешской и Венгерской кухни».</i>	2
<b>Тема 1.3. Кухня стран Балканского полуострова</b>	Содержание учебного материала	
	11. Болгарская кухня. Особенности питания, характеристика используемого сырья, способов кулинарной обработки, используемых в приготовлении традиционных блюд.	2
	12. Греческая кухня. Характеристика ассортимента традиционных блюд. Особенности технологического процесса приготовления, способов кулинарной обработки, оформления и реализации национальных блюд.	2
	13. Кухня Словении. Характеристика ассортимента традиционных блюд. Особенности технологического процесса приготовления, способов кулинарной обработки, оформления и реализации национальных блюд.	2
	14. Турецкая кухня. Характеристика ассортимента традиционных блюд. Особенности технологического процесса приготовления, способов кулинарной обработки, оформления и реализации холодных блюд и закусок, супов, соусов, горячих блюд, десертов и мучных кондитерских изделий.	2
	15. Итальянская кухня. Характеристика ассортимента традиционных блюд. Особенности технологического процесса приготовления, способов кулинарной обработки, оформления и реализации холодных блюд и закусок, супов, соусов, горячих блюд, десертов и мучных кондитерских изделий.	2
	16. Румынская кухня. Особенности питания, характеристика используемого сырья, способов кулинарной обработки, используемых в приготовлении традиционных блюд.	2
	17. Кухня Черногории. Особенности питания, характеристика используемого сырья, способов кулинарной обработки, используемых в приготовлении традиционных блюд.	2
	18. <b>Практическое занятие № 4.</b> <i>Расчет количества сырья для приготовления национальных блюд кухни стран Балканского полуострова.</i>	2
	19. <b>Практическое занятие № 5.</b> <i>Составление технологических схем приготовления национальных блюд стран Балканского полуострова.</i>	2
	20. <b>Практическое занятие № 6.</b> <i>Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления национальных блюд кухни стран Балканского полуострова.</i>	2
	21. <b>Практическое занятие № 7.</b> <i>Разработка ассортимента блюд Итальянской, Турецкой и Болгарской кухни.</i>	2
	22. <b>Практическое занятие № 8.</b> <i>Составление таблицы «Характеристика десертов Итальянской, Турецкой и Болгарской кухни»</i>	2
	23, 24. <b>Лабораторное занятие № 2.</b> Технологический процесс приготовления традиционных блюд стран Балканского полуострова. Организация рабочего места, подбор посуды и инвентаря, подготовка сырья в соответствии с инструкциями. Выбор и применение комбинированных способов приготовления, творческого	4

	оформления и подачи разнообразного ассортимента кулинарной продукции стран Балканского полуострова. Дегустация, определение готовности и качества кулинарной продукции.	
	<b>Самостоятельная работа № 3.</b> <i>Подготовка презентации «Десерты Италии», «Турецкая пахлава: классика и вариации десерта», «Болгарская кухня: история банницы», «Каймак – что это и с чем его едят?», «Кухня Словении: чорба», «Пицца – что мы о ней знаем?»</i>	6
<b>Тема 1.3.</b> <b>Кухня стран Западной Европы</b>	Содержание учебного материала	
	25. Австрийская и Бельгийская кухня. Шоколад, вафли и торт Захер. Особенности питания, характеристика используемого сырья, способов кулинарной обработки, используемых в приготовлении традиционных блюд.	2
	26. Швейцарская кухня. Характеристика национальных блюд. Особенности кулинарной обработки продуктов, подачи блюд и оформления.	2
	27. Английская кухня. Характеристика ассортимента традиционных блюд. Особенности технологического процесса приготовления, способов кулинарной обработки, оформления и реализации холодных блюд и закусок, супов, соусов, горячих блюд, десертов и мучных кондитерских изделий.	2
	28. Немецкая кухня. Характеристика ассортимента традиционных блюд. Особенности технологического процесса приготовления, способов кулинарной обработки, оформления и реализации холодных блюд и закусок, супов, соусов, горячих блюд, десертов и мучных кондитерских изделий.	2
	29. Французская кухня. Особенности питания, характеристика используемого сырья, способов кулинарной обработки, используемых в приготовлении традиционных блюд, происхождение наименований блюд.	2
	30. Французская кухня. Характеристика ассортимента традиционных блюд. Особенности оформления и реализации холодных блюд и закусок, супов, соусов, горячих блюд, десертов и мучных кондитерских изделий.	2
	31. Испанская кухня. Характеристика ассортимента традиционных блюд. Особенности технологического процесса приготовления, способов кулинарной обработки, оформления и реализации национальных блюд.	2
	32. <b>Практическое занятие № 9.</b> <i>Расчет количества сырья для приготовления национальных блюд стран Западной Европы.</i>	2
	33. <b>Практическое занятие № 10.</b> <i>Составление технологических схем приготовления национальных блюд Английской, Немецкой, Французской и Испанской кухни.</i>	2
	34. <b>Практическое занятие № 11.</b> <i>Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления блюд стран Западной Европы.</i>	2
	35. <b>Практическое занятие № 12.</b> <i>Разработка ассортимента блюд Английской, Немецкой, Французской и Испанской кухни.</i>	2
	36. <b>Практическое занятие № 13.</b> <i>Составление меню для ресторана Европейской кухни.</i>	2
	37, 38. <b>Лабораторное занятие № 3.</b> Технологический процесс приготовления традиционных блюд стран Западной Европы. Организация рабочего места, подбор посуды и инвентаря, подготовка сырья в соответствии с инструкциями. Выбор и применение комбинированных способов приготовления, творческого оформления	4

	и подачи разнообразного ассортимента кулинарной продукции стран Западной Европы. Дегустация, определение готовности и качества кулинарной продукции.	
	<b>Самостоятельная работа № 4.</b> <i>Подготовка презентации «Самые известные французские сыры», «Фондю – это не просто блюдо ...», «Хамон: история и рецепты с ним», «Айнтопф: традиционное блюдо Немецкой кухни», «Чем мы обязаны французской кухне?», «Десерты из шоколада», «Торт Захер: история и факты».</i> <i>Составление ТК на традиционное блюдо европейской кухни.</i> <i>Оформление папки – меню для ресторана Европейской кухни.</i>	8
<b>Тема 1.4. Скандинавская кухня</b>	Содержание учебного материала	
	39. Кухня Дании и Швеции. Характеристика ассортимента традиционных блюд. Особенности технологического процесса приготовления, способов кулинарной обработки, оформления и реализации холодных блюд и закусок, супов, соусов, горячих блюд, десертов и мучных кондитерских изделий.	2
	40. Кухня Норвегии и Финляндии. Характеристика ассортимента традиционных блюд. Особенности технологического процесса приготовления, способов кулинарной обработки, оформления и реализации холодных блюд и закусок, супов, соусов, горячих блюд, десертов и мучных кондитерских изделий.	2
	41. <b>Практическое занятие № 14.</b> <i>Составление технологических схем приготовления национальных блюд Скандинавской кухни.</i>	2
	42, 43. <b>Лабораторное занятие № 4.</b> Технологический процесс приготовления традиционных блюд стран Европейской кухни. Организация рабочего места, подбор посуды и инвентаря, подготовка сырья в соответствии с инструкциями. Выбор и применение комбинированных способов приготовления, творческого оформления и подачи разнообразного ассортимента кулинарной продукции стран Европы. Дегустация, определение готовности и качества кулинарной продукции.	4
	<b>Самостоятельная работа № 5.</b> <i>Составление кулинарного словаря «Специфика названий зарубежных блюд».</i>	3
<b>Раздел 2. Технологический процесс приготовления блюд стран Америки, Азии и Африки</b>		
<b>Тема 2.1. Американская и Латиноамериканская кухня</b>	Содержание учебного материала	
	44. Кухня Северной и Южной Америки. Характеристика ассортимента традиционных блюд. Особенности технологического процесса приготовления, способов кулинарной обработки, оформления и реализации холодных блюд и закусок, супов, соусов, горячих блюд, десертов и мучных кондитерских изделий.	2
	45. Латиноамериканская кухня. Характеристика ассортимента традиционных блюд. Особенности технологического процесса приготовления, способов кулинарной обработки, оформления и реализации национальных блюд.	2
	46. Африканская кухня. Особенности питания, характеристика используемого	2

	сырья, способов кулинарной обработки, используемых в приготовлении традиционных блюд.	
	47. <b>Практическое занятие № 15.</b> <i>Расчет количества сырья для приготовления национальных блюд Американская и Латиноамериканская кухни.</i>	2
	48. <b>Практическое занятие № 16.</b> <i>Составление технологических схем приготовления национальных блюд Мексиканской кухни.</i>	2
	49, 50. <b>Лабораторное занятие № 5.</b> Технологический процесс приготовления традиционных блюд стран Америки и Африки. Организация рабочего места, подбор посуды и инвентаря, подготовка сырья в соответствии с инструкциями. Выбор и применение комбинированных способов приготовления, творческого оформления и подачи разнообразного ассортимента кулинарной продукции стран Америки и Африки. Дегустация, определение готовности и качества кулинарной продукции.	4
	<b>Самостоятельная работа № 6.</b> <i>Подготовка реферата: «История о кленовом сиропе и его кулинарное использование», «Кукуруза, индейка, тыква, орехи пекан: характеристика самых известных продуктов Американской кухни», «Джамбалайя – это что?», «Праздники и кулинарные традиции Американской кухни»</i>	3
<b>Тема 2.2</b> <b>Паназиатская кухня</b>	Содержание учебного материала	
	51. Еврейская кухня. Национальные особенности и религиозные традиции в питании. Характеристика ассортимента традиционных блюд. Особенности технологического процесса приготовления, способов кулинарной обработки, оформления и реализации национальных блюд.	2
	52. Индийская кухня. Характеристика ассортимента традиционных блюд. Особенности технологического процесса приготовления, способов кулинарной обработки, оформления и реализации холодных блюд и закусок, супов, соусов, горячих блюд, десертов и мучных кондитерских изделий	2
	53. Корейская кухня. Особенности питания, характеристика используемого сырья, способов кулинарной обработки, используемых в приготовлении традиционных блюд.	2
	54. Тайская кухня. Характеристика экзотических продуктов, используемых в приготовлении национальных блюд. Особенности кулинарной обработки продуктов, подачи блюд и оформления.	2
	55. Китайская кухня. Характеристика ассортимента традиционных блюд. Особенности технологического процесса приготовления, способов кулинарной обработки, оформления и реализации холодных блюд и закусок, супов, соусов, горячих блюд, десертов и мучных кондитерских изделий	2
	56. Японская кухня. Характеристика ассортимента традиционных блюд. Особенности технологического процесса приготовления, способов кулинарной обработки, оформления и реализации холодных блюд и закусок, супов, соусов, горячих блюд, десертов и мучных кондитерских изделий	2

57. <b>Практическое занятие № 17.</b> Расчет количества сырья для приготовления национальных блюд Паназиатской кухни.	2
58. <b>Практическое занятие № 18.</b> Составление технологических схем приготовления национальных блюд Паназиатской кухни.	2
59. <b>Практическое занятие № 19.</b> Составление меню для ресторана Японской кухни.	2
60. <b>Практическое занятие № 20.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления блюд Паназиатской кухни.	2
61, 62. <b>Лабораторное занятие № 6.</b> Технологический процесс приготовления традиционных блюд Паназиатской кухни . Организация рабочего места, подбор посуды и инвентаря, подготовка сырья в соответствии с инструкциями. Выбор и применение комбинированных способов приготовления, творческого оформления и подачи разнообразного ассортимента кулинарной продукции Паназиатской кухни. Дегустация, определение готовности и качества кулинарной продукции.	4
<b>Самостоятельная работа № 7.</b> Подготовка сообщений: «Фьюжн – основное направление Паназиатской кухни», «Вок – что это?», «Чайная церемония в Китае», «Почему Японская кухня – это кухня долгожителей», Национальное блюдо - кимчи» Составление кроссворда: «Паназиатская кухня»	4
<b>Консультации:</b>	2
<b>Экзамен:</b>	6
<b>Всего:</b>	144

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета и лаборатории Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

Кабинеты: **Технологии кулинарного и кондитерского производства, Технического оснащения и организации рабочего места**, оснащены оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**Учебный кулинарный цех. Учебный кондитерский цех. Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, например технологическим оборудованием:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- шкаф шоковой заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- ледогенератор;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- посудомоечная машина;
- стеллаж.

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок
- ножи поварской тройки;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- половник;
- таяпка;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;

- набор сотейники;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

### **3.3. Организация дистанционного обучения**

При организации дистанционного формата обучения в техникуме реализация дисциплины / профессионального модуля осуществляется в виде онлайн уроков в социальной сети Вконтакте.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1. Контроль и оценка результатов освоения умений и усвоения знаний

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные особенности в питании населения отдельных стран;</li> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи традиционных холодных блюд и закусок, горячих блюд, супов, соусов, десертов и напитков, мучных кондитерских изделий национальной кухни разных стран;</li> <li>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>- правила и способы сервировки стола, презентации традиционных холодных блюд и закусок, горячих блюд, супов, соусов, десертов и напитков, мучных кондитерских изделий национальной кухни разных стран;</li> <li>- принципы составления меню в предприятиях питания с национальной кухней.</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного, устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов самостоятельной, - практических занятий;</li> <li>- лабораторных занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена</p>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться доступной информацией с описанием рецептов и технологии блюд зарубежной кухни;</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного, устного опроса;</li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи традиционных, национальных блюд, напитков, мучных кулинарных изделий кухонь народов мира;</li> <li>- оценивать качество готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса, правильно использовать все необходимые продукты и ингредиенты, вплоть до экзотических специй и приправ;</li> <li>- производить необходимые технологические расчёты, разрабатывать новые рецептуры и технологии с учетом рационального расхода, сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> <li>- составлять меню, рефераты, обзоры по материалам средств массовой информации и библиотечных фондов, относящихся к зарубежной кухне.</li> </ul>	<p>формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной, практических занятий;</li> <li>-лабораторных занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена</p>
---	--	---

#### 4.2. Контроль и оценка результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Общие компетенции

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы контроля и оценки
--	---------------------------------------	-------------------------

<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>- демонстрация способов профессионального решения задач, с учетом специфики производственных ситуаций; обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p>	<p><i>Наблюдение Создание презентаций Решение производственных ситуаций Подготовка рефератов, докладов Составление кроссвордов, таблиц, технологических схем</i></p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>- использует различные источники, включая электронные; результативно использует информацию для решения профессиональных задач;</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>- проявление постоянной творческой инициативы в выполнении индивидуальных заданий; стремления к саморазвитию посредством участия в профессиональных конкурсах; определяет собственную траекторию развития</p>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- демонстрация эффективных форм взаимодействия с коллегами; поведение соответствует нормам делового общения; обоснованно выбирает методы работы в команде;</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>- применение ресурсосберегающих знаний при реализации продукции; соблюдение требований пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;</p>	
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий и средств в профессиональной деятельности;</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном</p>	<p>- демонстрация знаний по использованию</p>	

<p>языках.</p> <p>ОК 11. выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования.</p>	<p>профессиональной документации на государственном и иностранном языках;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основы предпринимательской деятельности;</li> <li>– основы финансовой грамотности;</li> <li>– правила разработки бизнес-планов;</li> <li>– порядок выстраивания презентации;</li> </ul> <p>кредитные банковские продукты.</p>	
---	--	--

Профессиональные компетенции

<p><b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b></p>	<p><b>Основные показатели оценки результата</b></p>	<p><b>Формы контроля и оценки</b></p>
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдает требования инструкций и регламента по организации рабочего места и подготовке сырья и материалов в технологическом процессе изготовления кулинарной продукции, национальных блюд зарубежной кухни</li> <li>- использует комбинированные способы обработки экзотических продуктов, подготавливает овощи, грибы, рыбу, нерыбное водное сырье, мясо, домашнюю птицу, дичь, кролика для приготовления традиционных блюд зарубежной кухни</li> <li>- демонстрирует навыки по подготовке к реализации п/ф разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья Скандинавской кухни, Японской кухни.</li> <li>- демонстрирует навыки по подготовке к реализации п/ф разнообразного ассортимента для</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– устный опрос;</li> <li>– письменный опрос;</li> <li>– тестовый опрос;</li> <li>– практические занятия;</li> <li>– лабораторные занятия;</li> <li>– самостоятельная работа</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экзамен</p>

<p>разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>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.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки</p>	<p>блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика в Европейской и Американской кухнях</p> <p>- осуществляет подготовку рабочего места для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами при изготовлении кулинарной продукции, традиционных блюд зарубежной кухни.</p> <p>- выбирает эффективные методы приготовления, рационального хранения бульонов, отваров разнообразного ассортимента для приготовления национальных блюд стран Балканского полуострова</p> <p>- применяет комбинированные способы в приготовлении супов Европейской кухни;</p> <p>- демонстрирует творческий подход в оформлении и реализации супов разнообразного ассортимента Паназиатской кухни</p> <p>- демонстрирует приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента зарубежной кухни</p> <p>- демонстрирует приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента Французской, Итальянской и Английской кухонь.</p> <p>- демонстрирует приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного</p>	
---	--	--

<p>разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>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.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</p>	<p>ассортимента кухни стран Балканского полуострова</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Паназиатской кухни</li> <li>- демонстрирует приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента Европейской кухни</li> <li>- выбирает регламентированные варианты организации рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Европейской, Американской и Паназиатской кухонь.</li> <li>- применяет комбинированные способы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента зарубежной кухни</li> <li>- демонстрирует приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента зарубежной кухни</li> <li>- демонстрирует приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента Скандинавской и Немецкой кухонь.</li> <li>- демонстрирует приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы,</li> </ul>	
---	---	--

<p>разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p> <p>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.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь,</p>	<p>нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Паназиатской кухни</p> <p>- демонстрирует приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента Европейской кухни</p> <p>- осуществляет подготовку рабочего места для приготовления сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями Европейской и Паназиатской кухонь</p> <p>- приготавливает и творчески оформляет, осуществляет подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Французской, Итальянской и Турецкой кухонь</p> <p>- приготавливает и творчески оформляет, осуществляет подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Индийской, Китайской и Американской кухонь</p> <p>- демонстрирует приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента кухонь стран Балканского полуострова, Восточной и Западной Европы.</p> <p>- демонстрирует приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента зарубежной кухни</p> <p>- осуществляет подготовку рабочего места кондитера,</p>	
--	---	--

<p>кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами при изготовлении кондитерских изделий Французской кухни</p>	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>- применяет разнообразные способы приготовления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни</p>	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>- демонстрирует приготовление творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Европейской кухни.</p>	

## 5. СРЕДСТВА АДАПТАЦИИ ПРЕПОДАВАНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ К ПОТРЕБНОСТЯМ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

В случае необходимости, инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья могут предлагаться одни из следующих вариантов восприятия информации с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

*Для лиц с нарушениями зрения:*

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла (перевод учебных материалов в аудиоформат);
- в печатной форме на языке Брайля (при возможности);
- индивидуальные задания.

*Для лиц с нарушениями слуха:*

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- видеоматериалы с субтитрами;
- индивидуальные задания.

*Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:*

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- индивидуальные задания.

Кроме того, могут применяться элементы дистанционных образовательных технологий для изучения учебного материала на удалении.