



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

Утверждаю
Заместитель начальника колледжа
по учебно-методической работе
М.С. Агеева

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП.11 НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ

основной профессиональной образовательной программы среднего
профессионального образования по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО–43 02 15-ОП.11.РП

РАЗРАБОТЧИК
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Червяковская А.В.
Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2024

МО-43 02 15-ОП.11.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.2/12

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ	12

МО-43 02 15-ОП.11.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.3/12

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.11 «Национальная и зарубежная кухня» является частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Цель: освоение знаний и умений общих и профессиональных компетенций.

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Код формируемых компетенций	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 6.1	<ul style="list-style-type: none"> - оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.; - разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей 	<ul style="list-style-type: none"> исторические этапы развития русской кухни; - основные виды сырья, используемого в кухне народов стран СНГ, Балтии, Западной Европы и Восточной Азии, Америки; - основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд; - основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования; - ассортимент традиционных блюд; - современное кулинарное искусство в национальных традициях; - особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни; - современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей 	<ul style="list-style-type: none"> - разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков; - ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий национальной кухни в рамках данной программы подбирать и рационально использовать сырье, соответствующее определенной национальной кухни.

МО-43 02 15-ОП.11.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.4/12

1.3 Обоснование часов вариативной части **ВСТАВИТЬ СВОЕ**

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	-	Раздел 1 Старинная и современная русская кухня	18	Дополнительные практические работы направлены на более глубокое изучение совершенствования системы оплаты труда сотрудников в организации.
		Раздел 2 Особенности приготовления блюд национальных кухонь ближнего зарубежья	20	
		Раздел 3 Особенности приготовления блюд зарубежной кухни	30	
	Итого		68	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	68
в т.ч. в форме практической подготовки	
В т. ч.:	
теоретическое обучение	20
лабораторные занятия (если предусмотрено)	24
практические занятия (если предусмотрено)	6
консультации	8
<i>Самостоятельная работа</i>	4
Промежуточная аттестация-экзамен	6

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час								Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час						Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация						
<i>Семестр 6</i>		68	20	24	6		8	6	4					
1	Введение. Традиции и обычаи разных народов	2/2	2/2							Интернет сайты	Конспект 1-6,8,12,25-32	1,2		ПК 6.1 ЛР 1, 2,5.7.8 11,13,14,16, 18,19
Раздел 1 Старинная и современная русская кухня		18	6	6	2		2		2					
2	Тема 1.1. Исторический этап развития русской кухни и особенности приготовления холодных блюд и закусок	2/4	2/4							Интернет сайты	Конспект 1-6,8,12,25-32	1,2		ПК 6.1 ЛР 1, 2,5.7.8 11,13,14,16, 18,19
3	Тема 1.2 Технология приготовления первых, вторых и постных блюд русской национальной кухни	2/6	2/6								Конспект 1-6,8,12,25-32	1,2		
4	Тема 1.3 Особенности приготовления блюд сладких, напитков, мучных изделий	2/8	2/8				2				Конспект 1-6,8,12,25-32			
5 6 7	Лабораторное занятие № 1 Приготовление блюд русской национальной кухни, обрядовой, старорусской.	6/14		6/6						Сборник рецептур блюд, МП	Оформление отчета	3	МГ, ТЗ	
8	Практическое занятие № 1 Решение задач, ситуаций. Составление таблиц по ассортименту блюд	2/16			2/2					Методические пособия	Оформление отчета	2,3		
	Консультация по разделу						2/2							

МО-43 02 15-ОП.11.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.6/12

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент	
		объем образовательной программы в ак.час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация						
	Самостоятельная работа №1. Подготовка рефератов . «Влияние климатических условий на формирование национальной кухни» по теме1.1.													
	Раздел 2 Особенности приготовления блюд национальных кухонь ближнего зарубежья	20	4	12	2		2							
9	Тема 2.1 Характерные особенности национальных кухонь Белоруссии и Украины, стран Прибалтики	2/18	2/10	6					Конспект 1-5,8,12,5-32			ПК 6.1 ЛР 1, 2,5,7.8 11,13,14,16, 18,19		
10 11 12	Лабораторное занятие №2 Приготовление блюд национальной кухни народов ближнего зарубежья.	6/24		6/12				Сборник рецептур блюд , МП	Оформлен ие отчета	3	МГ, ТЗ			
13	Тема 2.2 Характеристика национальных кухонь и особенности приготовления блюд народов Закавказья и Средней Азии	2/26	2/12	6	2				Конспект 1-5,8,12,25-32					
14 15 16	Лабораторное занятие №3 Приготовление блюд национальной кухни народов Закавказья и Средней Азии.	6/32		6/18				Сборник рецептур блюд , МП	Оформлен ие отчета	3	МГ, ТЗ			
17	Практическое занятие № 2 Решение задач, ситуаций. Составление таблиц по ассортименту блюд	2/34			2/4				Оформлен ие отчета	2,3				
	Консультация по разделу						2/4							
	Раздел 3 Особенности приготовления блюд зарубежной кухни	22	8	6	2		4	2						
	Тема 3.1 Особенности приготовления блюд зарубежных кухонь народов Европы и Азии		4									ПК 6.1 ЛР 1, 2,5,7.8 11,13,14,16, 18,19		
18	Особенности приготовления блюд стран Европы	2/36	2/14						Конспект 1-5,8,12,25-					

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-43 02 15-ОП.11.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.7/12

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час								Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент
		объем образовательной программы в ак.час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час						Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация						
19	Особенности приготовления блюд стран Азии	2/38	2/16								32 Конспект 1-5,8,12,25-32			
	Самостоятельная работа №2 « Особенности приготовления блюд зарубежных кухонь» по теме 3.1 Тема 3.2 Особенности приготовления блюд народов Америки и Индии							2/04						
20	Кухня народов Латинской Америки	2/40	2/18								Конспект 1-5,8,12,25-32			
21	Кухня народов Арабских стран и Индии	2/42	2/20								Конспект 1-5,8,12,25-32			
22	Практическое занятие №3 Решение задач, ситуаций. Составление таблиц по ассортименту блюд	2/44			2/6						Оформление отчета	2,3		
23 24 25	Лабораторное занятие № 4 Приготовление блюд зарубежных кухонь. Зачет по теме 3.2	6/50		6/24						Сборник рецептов блюд, МП	Оформление отчета	3	МГ, ТЗ	
	Консультация по разделу						4/8							
	Промежуточная аттестация-экзамен							6						
	ИТОГО	68	20	24	6		8	6	4					

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинеты Технологии кулинарного и кондитерского производства и Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

1. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. [Электронный ресурс].- «Феникс», 2020 – 373 с- ВООК.ru.

2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / ред. А. С. Ратушный. - Москва : Дашков и К°, 2021

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : практическое пособие / ред. А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - Москва: Дашков и К°, 2020. - 208 on-line

3.2.2 Основные электронные издания

1. ЭБС «Book.ru», <https://www.book.ru>

2. ЭБС «ЮРАЙТ»<https://www.biblio-online.ru>

3. ЭБС «Академия», <https://www.academia-moscow.ru>

4. Издательство «Лань», <https://e.lanbook.com>

5. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»,<https://www.biblioclub.ru>.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова. - М. : Дашков и К°, 2017.

2. Беспалова, В. В. Кухни народов мира. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. В. Беспалова. - Мурманск: Мурманский государственный технический университет, 2017. - 96 on-line

3. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова. - М. : Дашков и К°, 2017

МО-43 02 15-ОП.11.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.9/12

- 4.Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории. – М.: ДеЛи принт, 2006
- 5.Сборник изысканных рецептов 20 века для предприятий общественного питания. – СПб.: ПРОФИКС, 2007
- 6.Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.
- 7.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.
- 8.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.
- 9.Сборник технических нормативов. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий, 5 часть / Под общей редакцией В.Т.Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2001. – 798 с.
- 10.Сборник рецептов блюд зарубежной кухни /под ред.проф. А.Т.Васюковой. -М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008. - 816 с.
- 11.Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с.
- 12.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007
- 13.ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)
- 14.ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)
- 15.ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)
- 16.ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
- 17.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов
- 18СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
- 19.СанПиН 2.3.2804-10 «Дополнения и изменения №22 к СанПиН 2.3.2.1078-01» Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- 20.Указ президента РФ от 30.01.2010 № 120 «Об утверждении доктрины продовольственной безопасности РФ»
- 21.Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.
- 22.Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016 N 265-ФЗ.

Для преподавателей:

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными

МО-43 02 15-ОП.11.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.10/12

конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.

2. Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».

3. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480.

4. Приказ Министерства просвещения РФ от 23 ноября 2022 г. № 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования".

5. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 21.09.2022 № 858 "Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключенных учебников".

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Усвоенные знания		
исторические этапы развития русской кухни;	полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, -адекватность применения профессиональной терминологии -последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в	Опрос, тестирование. Изложение материала об основных исторических этапах развития русской кухни;
основные виды сырья используемого в кухне народов стран СНГ, Балтии, Западной Европы и Восточной Азии, Америки;		Опрос, тестирование. Формулирование требований к качеству сырья и продуктов по ГОСТ и сертификатам. Изложение материала об общих требованиях регламентирующих использование торгово-технологического оборудования
основные способы, методы и приемы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд;		Опрос, тестирование. Изложение материала об основных способах, методах и приемах, режимах механической и кулинарной обработки, применяемых в технологии национальных блюд.
основные виды национальной посуды,		Опрос, тестирование. Демонстрация знаний классификации, устройства,

МО-43 02 15-ОП.11.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.11/12

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
инвентаря, оборудования;	логической последовательности с использованием принятой терминологии;	назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования.
ассортимент традиционных блюд;	- показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей.	Опрос, тестирование. Изложение ассортимента традиционных блюд
современное кулинарное искусство в национальных традициях;	- умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Опрос, тестирование. Формулирование содержания современного кулинарного искусства в национальных традициях
особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни.	- рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Опрос, тестирование. Демонстрация знаний об особенностях технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей		- Опрос, тестирование. Демонстрация знаний об особенностях современных тенденций в области организации питания для различных категорий потребителей
Освоенные умения:		
разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков;	выполнения заданий, - точность формулировок, - точность расчетов, соответствие требованиям -адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.	Оценка результатов практической работы. Защита результатов практического занятия. Оценка результатов по организации технологического процесса приготовления с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Контроль выполнения индивидуальных домашних заданий.
ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента;	-точность оценки, самооценки выполнения требованиям инструкций, регламентов -рациональность действий и т.д.	Оценка результатов практической работы. Оценка результатов с учетом требований нормативной и технологической документации Защита практической работы. Оценка результатов по правильному оформлению технологической документации и нормативно-технической документации. Контроль выполнения индивидуальных домашних заданий.
приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы;	--планирование деятельности по рациональной и эффективной организации работы; -применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов;	Оценка готовности обучающихся к проведению лабораторной работы: обеспечение рационального подбора и эксплуатации технологического оборудования и специального инвентаря диетического назначения. Проведение инструктажей по безопасности эксплуатации оборудования и инвентаря до и вовремя его эксплуатации.
подбирать и рационально использовать сырье соответствующее	-соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении	Оценка рациональности подбора и использования сырья национальной кухни. Защита результатов

МО-43 02 15-ОП.11.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.12/12

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
определенной национальной кухни;	процесса; -аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций;	лабораторной работы.
оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями		Оценка выполнения алгоритма оформления и подачи блюд в соответствии с национальными традициями и НТД.
разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей		Оценка рациональности подбора и презентации различных видов меню

5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 9 от «14» мая 2024 г.

Председатель методической комиссии _____/А.В.Червяковская/.