

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 23.09.2026 11:59:26
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Майкопский государственный технологический
университет»**

Политехнический колледж

**Предметная (цикловая) комиссия экономики
и управления, сервиса и туризма**



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование учебной дисциплины ОП.11 Приготовление блюд кухонь народов мира

Наименование специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

Майкоп, 2026

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО и учебного плана МГТУ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Составитель рабочей программы:

преподаватель


(подпись)

Д.Х. Мугу
И.О. Фамилия

Рабочая программа утверждена на заседании предметной (цикловой) комиссии экономики и управления, сервиса и туризма

Председатель предметной (цикловой) комиссии

«26» 06 2026 г


(подпись)

С.К.Шишхова
И.О. Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебно-методической работе

«26» 06 2026 г


(подпись)

Ф.А. Топольян
И.О. Фамилия

СОДЕРЖАНИЕ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
6. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	23
7. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ	25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 11 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД КУХОНЬ НАРОДОВ МИРА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 Приготовление блюд кухонь народов мира (далее - программа) является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида деятельности: Приготовление блюд кухонь народов мира и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 8.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд кухонь народов мира в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 8.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд кухонь народов мира.

ПК 8.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение блюд кухонь народов мира.

ПК 8.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд кухонь народов мира.

Кроме вышеперечисленных профессиональных компетенций обучающиеся повторяют освоенные ранее виды деятельности и соответствующие им профессиональные компетенции:

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – ПК 3.1ПК3.7;

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – ПК 5.1-ПК 5.6.

1.2. Цели и задачи дисциплины

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт в:

ПО1 - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПО2 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

ПО3 - упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

ПО4 - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; ПО5 - контроле хранения и расхода продуктов.

ПО6 - подготовке сырья и приготовления блюд кухонь народов мира; **уметь:**

У1 - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- У2 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
 - У3 - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
 - У4 - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
 - У5 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
 - У6 - проверять органолептическим способом качество продуктов;
 - У7 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд кухонь народов мира;
 - У8 - использовать различные технологии приготовления и оформление блюд кухонь народов мира с учетом специфики приготовления и подачи блюд;
 - У9 - оценивать качество блюд кухонь народов мира;
 - У10 - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; **знать:**
 - З1 - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
 - З2 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
 - З3 - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству используемых продуктов используемых для приготовления блюд кухонь народов мира;
 - З4 - правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд кухонь народов мира;
 - З5 - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд кухонь народов мира;
 - З6 - правила проведения бракеража;
 - З7 - правила охлаждения и хранения блюд кухонь народов мира;
 - З8 - температурный режим хранения;
 - З9 - требования к качеству блюд кухонь народов мира;
 - З10 - способы сервировки и варианты оформления блюд кухонь народов мира;
 - З11 - температуру подачи блюд кухонь народов мира;
 - З12 - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
 - З13 - правила их безопасного использования.
- .

1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

всего – 66 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 66 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 0 часов;
- консультаций – 0 часа;
- промежуточной аттестации – 6 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПМ.11 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД КУХОНЬ НАРОДОВ МИРА

Результатом освоения программы учебной дисциплины ОП.11 Приготовление блюд кухонь народов мира является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление блюд кухонь народов мира, профессиональными компетенциями (ПК), а также формирование общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 8.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд кухонь народов мира в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 8.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд кухонь народов мира.
ПК 8.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение блюд кухонь народов мира.
ПК 8.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд кухонь народов мира.
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
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД КУХОНЬ НАРОДОВ МИРА

3.1. Объем профессиональной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов, (всего)
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	66
в том числе	
теоретические занятия (Л)	10
практические занятия (ПЗ)	50
Консультации	2
Самостоятельная работа обучающихся (СРС) (всего)	
Проведение промежуточной аттестации (всего)	6
Общая трудоемкость	66

3.2. Тематический план профессиональной дисциплины ОП.11 Приготовление блюд кухонь народов мира

Наименование разделов учебной дисциплины и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды формируемых компетенций, осваиваемых знаний и умений
Технология приготовления блюд кухонь народов мира		66	
Тема 1.1. Английская кухня	Содержание учебного материала Общие сведения о кухне. Основные факторы, определяющие сходства и различия национальной кухни Англии. Характеристика традиционных продуктов питания и основных приемов кулинарной обработки. Ассортимент, особенности приготовления, оформление и отпуска наиболее характерных блюд английской кухни. Широкое использование фаршей, блюд из натурального жареного мяса. Традиционные блюда из яиц , жидкая овсяная каша (порридж), пудинги , мучные кондитерские изделия , напитки.	4	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; 31 – 313
	Теоретические занятия	2	
	1. Общие сведения об английской кухне.	2	
	Практические занятия	2	
	1. Составление технологических карт блюд английской кухни.	2	
Тема 1.2. Итальянская кухня	Содержание учебного материала Особенности итальянской кухни. Бутерброды в итальянской кулинарии. Итальянские бутерброды и овощные запеканки (запеченные бутерброды, бутерброды по-итальянски с рыбой, итальянские горячие бутерброды, запеканка по-итальянски). Широкое использование блюд из рыбы и не рыбных морепродуктов, овощей макаронных изделий, сыров, специй. пряностей (розмарин, базилик, шалфей, тмин, чеснок, паприка и т. д.).	4	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; 31 – 313
	Теоретические занятия	2	
	1. Общие сведения об итальянской кухне.	2	
	Практические занятия	2	
	Составление технологических карт блюд итальянской кухни.	2	

Тема 1.3. Немецкая кухня	Содержание учебного материала Общие сведения о кухне. Особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд, напитков, выпечных изделий немецкой и австрийской кухни. Широкое использование картофеля, мучных изделий, овсяных хлопьев, свежих овощей, и фруктов, колбасных изделий и копченостей.	4	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; 31 – 313
	Теоретические занятия	2	
	1. Общие сведения о немецкой кухне.	2	

	Практические занятия	2	
	1. Составление технологических карт блюд немецкой кухни.	2	
Тема 1.4. Французская кухня	Содержание учебного материала Особенности французской кухни. Салаты. Использование сельдерея, лукапорей, салата-латука, спаржи, авокадо, шампиньонов. Блюда французской кухни (запеканка дофинуа, шампиньоны фаршированные, яйца в мешочек запеченные). Использование всех видов мясных продуктов. Особенности использования вина для приготовления блюд. Использование разнообразных специй, сыра разных сортов. Разнообразие ассортимента соусов, блюд из пресноводной и морской рыбы.	4	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; 31 – 313
	Теоретические занятия	2	
	1. Общие сведения о французской кухне.	2	
	Практические занятия	2	
	1. Составление технологических карт блюд французской кухни.	2	
Тема 1.5. Американская кухня	Содержание учебного материала Общие сведения о кухне. Приготовление стейка, куриных наггетсов, картофеляпая, чизбургера, брауни. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	4	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; 31 – 313
	Теоретические занятия	2	
	1. Общие сведения об американской кухне.	2	
	Практические занятия	2	
	1. Составление технологических карт блюд американской кухни.	2	

Тема 1.6. Бразильская и мексиканская кухня	Содержание учебного материала Общие сведения о кухне. Приготовление креветок в панировке по-бразильски, глясе по-бразильски, баклажан по-бразильски. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи	4	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; 31 – 313
	Теоретические занятия	2	
	1. Общие сведения о бразильской и мексиканской кухне.	2	
	Практические занятия	2	
	1. Составление технологических карт блюд бразильской и мексиканской кухни.	2	
Тема 1.7. Кухня народов Азии	Содержание учебного материала Обычаи и традиции индийской кухни. Приготовление и оформление блюд индийской кухни. Обычаи и традиции корейской кухни. Приготовление и оформление блюд корейской кухни. Приготовление моркови по-корейски, кимчи, фунчозы по-корейски, корейских пирожков пигоди. Приготовление и оформление блюд японской кухни: использование блюд из рыбы,	4	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; 31 – 313

	морепродуктов, риса, яиц, редьки, соленых и квашеных овощей, сои, бобов. Технология традиционных изделий: рисовых, пирожков с рыбой, соуса васаби, сюси, холодного напитка кори. Обычаи и традиции китайской кухни. Широкое использование свинины, соленого и копченого мяса, рыбы и морепродуктов, риса, сои. Изделия из муки, капусты, редьки, ростков бамбука, куриных и утиных яиц, специй, приправ, глютомата натрия, зеленого чая.		
	Теоретические занятия	2	
	1. Общие сведения об индийской кухне. 2. Общие сведения о корейской кухне. 3. Общие сведения о японской кухне. 4. Общие сведения о китайской кухне.	2	
	Практические занятия	2	
	1. Составление технологических карт блюд индийской кухни. 2. Составление технологических карт блюд корейской кухни. 3. Составление технологических карт блюд японской кухни. 4. Составление технологических карт блюд китайской кухни.	2	

Тема 1.8. Кухня народов Кавказа	Содержание учебного материала Технология приготовления блюд национальных кухонь народов Азербайджана, Армении, Грузии и др. Технология холодных закусок (салаты, омлеты с зеленью, красная фасоль с орехами, шпинат припущенный, баклажаны фаршированные, овощи, птица и рыба в соусах сациви и сацебели, брынза, сыры, мацони и другие кисло-молочные продукты). Технология супов (супы с использованием риса, бобовых, баранины, говядины, птицы; хаш, крчик, суп хачо, холодный суп «овдух»). Технология горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд (пловы, люля-кебаб, шашлыки, жареные цыплята, голубцы в виноградных листьях, фаршированные овощи, бораки из овощей, бараньи колбаски, цыплята табака, чанахи, купаты, чахохбили, хинкали, хачапури, чурек, пироги, пирожки, мамалыга и лепёшки из кукурузной муки). Технология сладких блюд и напитков (свежие фрукты, цитрусовые, бахчевые, натуральные соки, компоты, суджук, шербет, кисло-молочные напитки и др.). Широкое использование специй и пряностей в кухнях Азербайджана, Армении и Грузии.	4	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; 31 – 313
	Теоретические занятия	2	
	1. Общие сведения о грузинской кухне. 2. Общие сведения об армянской и азербайджанской кухне.	2	
	Практические занятия	2	
	1. Составление технологических карт блюд грузинской кухни.	2	
	2. Составление технологических карт блюд армянской и азербайджанской кухни.		

Тема 1.9. Кухня народов Средней Азии	Содержание учебного материала Технология приготовления блюд национальных кухонь народов Казахстана, Узбекистана, Таджикистана и др. Технология холодных закусок (салаты из свежих овощей, брынза, бараньи колбасы, колбасы из субпродуктов, фаршированные овощи, отварное и жареное мясо с овощным гарниром, лепешки с кислым молоком и др.). Технология супов (супы с рисом, бобовыми, домашней лапшой, бульоны мясные, холодные супы - окрошка ашхабадская, суп холодный с простоквашей). Технология горячих блюд из овощей, мяса и рыбы (пловы, шашлыки, жаркое с айвой, рыба тушения, овощи фаршированные, лагман, манты и др.). Технология мучных блюд, кулинарных и кондитерских изделий (оладьи с яблоками, булочки, лепешки, хворост и др.). Технология сладких блюд и напитков (халва, яблоки печеные, шербеты, кисломолочные напитки, напитки из алычи, сливы, граната и винограда). Чай с молоком, чай черный и зеленый. Напиток из шиповника и урюка. Правила потребления блюд и организации застолья у народов Средней Азии.	2	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; З1 – З13
	Теоретические занятия	2	
	1. Общие сведения о киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухне.	2	
Тема 1.10. Украинская кухня	Содержание учебного материала Основные факторы, определяющие особенности украинской кулинарии. Характеристика основных продуктов, используемых для приготовления блюд. Виды кулинарной обработки. Особенности приготовления, оформления и отпуска холодных блюд, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий. Особенности приготовления, оформления и отпуск национальных блюд, напитков, мучных изделий. Ассортимент наиболее популярных национальных блюд. Технология приготовления борщей, супа с галушками, капустников, кручеников, вареников, налистников, кныдлей, струделя с яблоками, пампушек с чесноком, узваров, потапцов с помидорами (горячих бутербродов), драников, галушек яблочных.	4	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; З1 – З13
	Теоретические занятия	2	
	1. Общие сведения об украинской кухне.	2	
	2. Ассортимент наиболее популярных украинских национальных блюд.		
	Практические занятия	2	

1. Составление технологических карт блюд украинской кухни.	2
2. Составление технологических карт блюд украинской кухни.	2

Тема 1.11. Белорусская кухня	Содержание учебного материала Основные факторы, определяющие особенности белорусской кухни. Краткая характеристика основных продуктов, используемых для приготовления блюд. Широкое использование картофеля в приготовлении блюд. Традиционные белорусские блюда. Блюда белорусской кухни: драники, таркованцы, творожник с ягодами, салат закусочный, галки рыбные, бульон с «колдунами» (или ушками), суп перловый с грибами, холодник, щи кислые с грибами или гречневой кашей, мачанка с картофелем, картофельная драчена, копытка белорусская, кисель белорусский.	4	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; 31 – 313
	Теоретические занятия	2	
	1. Общие сведения о белорусской кухне. 2. Традиционные белорусские блюда.	2	
	Практические занятия	2	
	1. Составление технологических карт блюд белорусской кухни. 1. Составление технологических карт блюд белорусской кухни.	2	
Тема 1.12. Русская национальная кухня	Содержание учебного материала Обычаи и традиции русской кухни. Особенности православной русской кухни. Ассортимент холодных и горячих закусок. Первые салаты. Заправки к холодным блюдам и закускам. «Рассольные» закуски. Старинные первые блюда. Основные группы русских супов: ухи, селянки, похлёбки, калы. Вторые горячие блюда русского стола. Соусы, муковник, подбела, взвары. Забытый ассортимент вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы. Технология приготовления пельменей. Традиционные русские сладкие блюда, сладости и напитки. Изделия из теста. Технология приготовления блинов. Летописные источники о способах приготовления сладких взваров. Современные тенденции в развитии русской национальной кухни в предприятиях общественного питания. Меню русских блюд: особенности составления меню с появлением первых трактиров до современных ресторанов.	8	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; 31 – 313
	Теоретические занятия	2	

	1. Обычай и традиции русской кухни. 2. Ассортимент холодных и горячих закусок. 3. Ассортимент первых и вторых блюд русской кухни. 4. Традиционные русские сладкие блюда. Изделия из теста. 5. Современные тенденции в развитии русской национальной кухни.	2	
	Практические занятия	6	
	1. Составление технологических карт блюд русской национальной кухни.	2	
Тема 1.13. Татарская кухня	2. Составление технологических карт блюд русской национальной кухни.	2	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; 31 – 313
	3. Составление технологических карт блюд русской национальной кухни.	2	
	Содержание учебного материала Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд татарской кухни. Продукты, используемые в татарской кухне. Технологический процесс приготовления блюд татарской кухни: чак-чак, манты, беляши.	6	
	Теоретические занятия	2	
	1. Общие сведения о татарской кухне.	2	
	Практические занятия	4	
	1. Составление технологических карт блюд татарской кухни.	2	
	2. Составление технологических карт блюд татарской кухни.	2	
Тема 1.14. Адыгейская национальная кухня	Содержание учебного материала Основные факторы, определяющие особенности адыгейской кухни. Характеристика основных продуктов, используемых для приготовления блюд. Виды кулинарной обработки. Особенности приготовления национальных блюд из птицы, говядины, баранины. Ассортимент мучных изделий: халуж - пирожки, щалам - пышки, тхуж - слоеная пышка, курамбий - песочное печенье. Щипси - соус по адыгейски. Цэгаж - жареные ребра баранины. Шашлык по адыгейски, курица в сметанном соусе, мамалыга из кукурузной муки. Традиционные национальные сладкие блюда из фруктов, ягод, меда. Виды технологического оборудования и инвентаря, его безопасное использование при приготовлении блюд.	8	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; 31 – 313
	Теоретические занятия	2	

	1. Обычаи и традиции адыгейской кухни. 2. Особенности приготовления адыгейских национальных блюд. 3. Традиционные национальные сладкие блюда.	2	
	Практические занятия	6	
	1. Составление технологических карт блюд адыгейской национальной кухни.	2	
	2. Составление технологических карт блюд адыгейской национальной кухни.	2	
	3. Составление технологических карт блюд адыгейской национальной кухни.	2	
Промежуточная аттестация	Экзамен в 4 семестре	6	
	ИТОГО	6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД КУХОНЬ НАРОДОВ МИРА

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины ОП .11 Приготовление блюд кухонь народов мира предполагает наличие учебных кабинетов технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства и учебной кухни ресторана.

Оборудование учебных кабинетов:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы и стульями (по числу обучающихся);
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- средства аудиовизуализации;
- мультимедийный проектор;
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVDфильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование учебной кухни ресторана:

1. Рабочее место преподавателя.
2. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
3. Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
4. Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
 - весы настольные электронные;
 - пароконвектомат;
 - конвекционная печь или жарочный шкаф;
 - микроволновая печь;
 - расстоечный шкаф;
 - плита электрическая;
 - фритюрница;
 - электрогриль (жарочная поверхность);
 - шкаф холодильный;
 - шкаф морозильный;
 - шкаф шоковой заморозки;
 - льдогенератор;
 - тестораскаточная машина;
 - планетарный миксер;
 - блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
 - мясорубка;
 - овощерезка или процессор кухонный;
 - слайсер;
 - куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
 - миксер для коктейлей;
 - соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

- машина для вакуумной упаковки;
- кофемашина с капучинатором;
- ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- кофемолка;
- газовая горелка (для карамелизации);
- набор инструментов для карвинга;
- овоскоп;
- нитраттестер;
- машина посудомоечная;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная.

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

Основные источники:

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - Москва: Академия, 2022. - 384 с.

2. Качурина, Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Т.А. Качурина. - Москва: Академия, 2021. - 256 с.3. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2021. - 412 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/942771>

3. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И.П. Самородова. - Москва: Академия, 2023. - 192 с.

4. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2022. - 816 с. - ЭБС «Znanium. com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430422>

5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2024 - 212 с. - ЭБС «Znanium. com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415315> Дополнительные источники:

1. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Т. Васюкова. - М.: Дашков и К, 2022. - 496 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415067>

2. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. - 104 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/915105> Интернет-ресурсы

(при наличии):

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обучение проводится с использованием различных технических средств обучения, методических приёмов проблемного обучения, имитационных и неимитационных моделей профессиональной деятельности, деловых игр, «мозгового штурма», работы «малыми» группами, индивидуального направленного обучения и т. д.

Освоение ОП.11 Приготовление блюд кухонь народов мира проводится в соответствии с учебным планом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и календарным учебным графиком.

Образовательный процесс организуется по расписанию занятий.

Реализация программы ОП.11 Приготовление блюд кухонь народов мира предполагает обязательную учебную и производственную практики, которые рекомендуется проводить концентрированно.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация рабочей программы ОП.11 Приготовление блюд кухонь народов мира обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации рабочей программы профессионального модуля, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессионального модуля, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет более 25 процентов.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД КУХОНЬ НАРОДОВ МИРА**

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 8.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд кухонь народов мира в соответствии с инструкциями и регламентами.	Владение профессиональными знаниями, умениями и навыками владения приемов кулинарной обработки продуктов. Оценивание умения подбирать и рационально использовать сырье, соответствующее определенной национальной кухне. Соблюдение этапов технологических операций при изготовлении блюд, изделий, напитков кухонь народов мира в соответствии с их особенностями. Оценивание умения оформлять и подавать блюдо в соответствии с традициями народов мира.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.
ПК 8.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд кухонь народов мира.	Оценивание качества, установление дефектов и определение градации качества приготовления блюд кухонь народов мира.	
ПК 8.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение блюд кухонь народов мира.		
ПК 8.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд кухонь народов мира.		

<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК;
--	--	--

<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - выполнения заданий экзамена квалификационного; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- понимание значимости планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере	
---	---	--

5. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Адаптация рабочей программы профессиональной дисциплины ОП.08 Приготовление блюд кухонь народов мира проводится при реализации адаптивной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение профессионального образования, создания необходимых для получения среднего профессионального образования условий, а также обеспечения достижения обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья результатов формирования практического опыта.

Оборудование учебных кабинетов технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства и учебной кухни ресторана цеха для обучающихся с различными видами ограничения здоровья

Оснащение учебных кабинетов технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства и учебной кухни ресторана должно отвечать особым образовательным потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Учебные кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства и учебная кухня ресторана должны быть оснащены оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья.

Учебные кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства и учебная кухня ресторана, в которых обучаются лица с нарушением слуха должны быть оборудованы радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой, видеотехникой, электронной доской, мультимедийной системой.

Для слабовидящих обучающихся в учебных кабинетах и учебной кухне ресторана предусматриваются просмотр удаленных объектов при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра. Использование Брайлевской компьютерной техники, электронных луп, программ невидимого доступа к информации, технических средств приёмапередачи учебной информации в доступных формах.

Для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата учебные кабинеты и учебный кондитерский цех должны быть оборудованы передвижными регулируемые партами с источником питания.

Вышеуказанное оснащение устанавливается в учебных кабинетах и учебной кухне ресторана при наличии обучающихся по адаптированной образовательной программе с учетом имеющегося типа нарушений здоровья у обучающегося.

Организация практики обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Форма проведения учебной и производственной практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При определении мест прохождения практики для данной категории обучающихся необходимо учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащейся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19.11.2013 г. № 685н.

Информационное и методическое обеспечение обучающихся

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам, указанным в п. 4.2. рабочей программы, должен быть представлен в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями зрения (не менее одного вида):

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (не менее одного вида): - в печатной форме;

- в форме электронного документа; - в форме аудиофайла.

Для лиц с нервно-психическими нарушениями (расстройство аутистического спектра, нарушение психического развития) (не менее одного вида): - использование текста с иллюстрациями; - мультимедийные материалы.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Применяемые при реализации рабочей программы профессионального модуля ПМ.08 Приготовление блюд кухонь народов мира формы и методы контроля проводятся с учетом ограничения здоровья обучающихся.

Целью текущего контроля является своевременное выявление затруднений и отставания обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и внесение коррективов в учебную деятельность.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При проведении промежуточной аттестации обучающемуся предоставляется время на подготовку к ответу, увеличенное не более чем в три раза установленного для подготовки к ответу обучающимся, не имеющим ограничений в состоянии здоровья.

6. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ

Дополнения и изменения в рабочей программе за 2026/2027 учебный год

В рабочую программу ОП.11 Приготовление блюд кухонь народов мира

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в 2026-2027 учебном году
дополнения и изменения не вносились.

Дополнения и изменения внесены _____ Д.Х. Мугу
(подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании предметной (цикловой)
комиссии экономики и управления, сервиса и туризма

«____» _____ 2026 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии _____ С.К. Шишхова
(подпись)