

**СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федерального государственного автономного образовательного
учреждения высшего образования
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ ИМЕНИ ПАТРИСА ЛУМУМБЫ»**

Отделение среднего профессионального образования

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич
Должность: Директор
Дата подписания: 28.04.2025
Уникальный программный ключ:
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0be7b81d

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

"Региональные кухни"

(наименование дисциплины)

Освоение учебной дисциплины ведется в рамках реализации основной образовательной программы среднего профессионального образования (ОП СПО):

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности/профессии ОП СПО)

Квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

(наименование квалификации)

Сочи,
2025 г.

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

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

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

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

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

Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

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

Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем программы 94 часов, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося 46 часов;

самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Всего, ак. ч. | Семестр(-ы) | | | | | |
|--|------------------|-------------|-----------|---|---|---|---|
| | | 8 | 2 | | | | |
| Контактная (аудиторная) работа (всего) | 46 | 46 | 34 | | | | |
| в том числе: | - | - | - | - | - | - | - |
| лекции (если предусмотрено) | 46 | 46 | - | | | | |
| в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено) | - | - | - | | | | |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | - | - | - | | | | |
| в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено) | - | - | - | | | | |
| практические занятия (если предусмотрено) | - | - | 34 | | | | |
| в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено) | - | - | - | | | | |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 12 | 12 | 4 | | | | |
| в том числе: | - | - | - | - | - | - | - |
| в форме практической подготовки (если предусмотрено) | - | - | - | | | | |
| Часов на контроль: | 12 | 12 | 18 | | | | |
| Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/экзамен) | - | Эк | Эк | | | | |
| Общая трудоемкость час | 94 | 94 | 56 | | | | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12 Региональные кухни

| НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА ДИСЦИПЛИНЫ | Вид учебной работы* | Кол-во часов |
|---|---------------------|--------------|
| Содержание раздела (темы) | | |
| Раздел 1. Технология приготовления блюд национальных кухонь Кавказа. | | 36 |
| Тема 1.1. Армянская кухня. | Лек | 4 |
| Общие сведения о кухне. Классификация блюд. Закуски Супы Горячие блюда Сладкие блюда Контроль качества. | | |
| Тема 1.2 Грузинская кухня | Лек | 4 |
| Общие сведения о кухне. Классификация блюд. Супы Горячие блюда Сладкие блюда и напитки Контроль качества. | | |
| Тема 1.3. Колумбийская кухня | Лек | 4 |
| Общие сведения о зарубежной кухне. Классификация блюд Салаты. Супы Горячие блюда Сладкие блюда Контроль качества | | |
| Тема 1.4. Мексиканская кухня | Лек | 4 |
| Общие сведения о зарубежной кухне. Классификация блюд Холодные закуски Горячие закуски Супы Горячие блюда Сладкие блюда и напитки Контроль качества | | |
| Приготовление блюд национальной и зарубежной кухонь. | Лаб | 14 |
| Приготовление блюд из американской, мексиканской кухни. Приготовление блюд из аргентинской кухни Приготовление блюд из бразильской кухни Бракераж Способы подачи. | | |

| | | |
|---|-----|-----------|
| Самостоятельная работа | СР | 6 |
| 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). 2. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. 3. Самостоятельное изучение технологии приготовления блюд. 4. Работа над проектами. | | |
| Раздел 2. Технология приготовления блюд восточной кухни. | | 58 |
| Тема 2.1. Китайская кухня Тайская кухня | Лек | 8 |
| Общие сведения о зарубежной кухне. Классификация блюд Холодные блюда и закуски Супы Горячие блюда Сладкие блюда и напитки Контроль качества | | |
| Тема 2.2. Корейская кухня | Лек | 6 |
| Общие сведения о зарубежной кухне. Классификация блюд Холодные блюда и закуски Супы Горячие блюда Сладкие блюда Контроль качества | | |
| Тема 2.3. Японская кухня | Лек | 6 |
| Общие сведения о зарубежной кухне. Классификация блюд Холодные блюда Супы Горячие блюда Бракераж Способы подачи | | |
| Тема 2.4. Индийская кухня Индонезийская кухня. | Лек | 4 |
| Общие сведения о зарубежной кухне. Классификация блюд Холодные блюда и закуски Супы Горячие блюда Сладкие блюда и напитки Контроль качества | | |
| Тема 2.5 Турецкая кухня Арабская кухня | Лек | 6 |
| Общие сведения о зарубежной кухне. Классификация блюд Холодные блюда и закуски Супы Горячие блюда Сладкие блюда и напитки Контроль качества | | |

| | | |
|---|-----|----|
| Приготовление блюд восточной кухни. | Лаб | 10 |
| Приготовление блюд китайской, тайской кухни Приготовление блюд корейской, японская, индийская кухни Приготовление блюд турецкой, арабской кухни Бракераж Способы подачи | | |
| Самостоятельная работа | СР | 6 |
| 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). 2. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. 3. Самостоятельное изучение технологии приготовления блюд. 4. Работа над проектами. | | |
| Экзамен | Эк | 12 |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены специальные помещения, приведенным в п 6.3 основной образовательной программы специальности.

| Тип аудитории | Оснащение аудитории Специализированное учебное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости) |
|---------------|---|
| | |

Самостоятельная работа не предусмотрена. Учебно-методические материалы размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины на Учебном портале.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|--|
| Знания: - исторические аспекты развития культуры питания и культуры гостеприимства; - технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий различных народов мира; - виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов; - запреты на использование некоторых видов продуктов; режимы питания; - назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила пользования ими. | Анализ и оценка выполнения индивидуальных заданий, расчетных работ, опрос, тематический диктант, контрольная работа, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование, Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Полнота и грамотность подготовленных докладов, сообщений, презентаций. |
| Умения: - вести процесс механической и тепловой и кулинарной обработки продукции в соответствии с национальными традициями; - составлять меню в соответствии с национальными и религиозными правилами; - владеть навыками практической работы по приготовлению блюд национальной кухни. | Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, беседа, опрос, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование |

| | |
|--|---|
| <p>Практический опыт:</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд.</p> | <p>Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, выполнение и защита индивидуальных заданий.</p> |
|--|---|

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

6.1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Региональные кухни»

Перечень вопросов для подготовки к занятиям и промежуточной аттестации, контрольных работ, содержание заданий для выполнения практических и самостоятельных работ, рекомендации по выполнению и критерии оценивания представлены в фонде оценочных средств по дисциплине «Региональные кухни» в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

Оценочные средства позволяют провести текущий контроль по дисциплине. По каждому средству оценивается полнота и глубина освоения, характеризующиеся показателями и критериями оценивания

| Показатель | Критерий |
|--|--|
| Пороговый (узнавание) «3» | Знает: базовые общие знания; Умеет: основные умения, требуемые для выполнения простых задач; Владеет: работает при прямом наблюдении. |
| Базовый (воспроизведение) «4» | Знает: факты, принципы, процессы, общие понятия в пределах области исследования; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для решения определенных проблем в области исследования; Владеет: берет ответственность за завершение задач в исследовании, приспосабливает свое поведение к обстоятельствам в решении проблем |
| Высокий (компетентность) «5» max балл | Знает: фактическое и теоретическое знание в пределах области исследования с пониманием границ применимости; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для развития творческих решений, абстрагирования проблем; Владеет: контролирует работу, проводит оценку, совершенствует действия работы |

Максимальное количество баллов по каждому оценочному средству соответствует вербальному критерию «высокий».

7. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ И (ИЛИ) МАТЕРИАЛЫ

7.1 Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

В процессе обучения используются активные и интерактивные образовательные технологии (формы проведения занятий):

- лекции, фронтальные опросы, презентации и защита мини-проектов;
- кейс-стади (разбор конкретных ситуаций),
- имитационные компьютерные модели;
- организации самостоятельной учебно-познавательной деятельности (индивидуальные домашние задания).