

**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: 01.04.2024  
Уникальный программный ключ:  
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0bc7b81d

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**"Региональные кухни"**

---

(наименование дисциплины)

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

**43.01.09 Повар, кондитер**

---

(код и наименование специальности/профессии ОП СПО)

**Квалификация:**

**Кондитер. Повар.**

---

(наименование квалификации)

Сочи,  
2024 г.

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.09 Региональные кухни

*название дисциплины*

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.09 Региональные кухни является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС "Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569)"

- 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.

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Учебная дисциплина ОП.09 Региональные кухни входит в общепрофессиональный цикл профессиональной подготовки.

### 1.3. Цели и задачи – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

- 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.

#### **В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:**

- 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.

#### **В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:**

- 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.

#### **В результате освоения учебной дисциплины студент должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:**

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

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 102 часов, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося 76 часов;

самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Таблица 1. Виды учебной работы по периодам освоения ООП СПО для формы обучения - очная.

| Вид учебной работы   | Всего, ак. ч. | Семестр(-ы) |    |   |   |   |   |
|--|---------------|-------------|----|---|---|---|---|
|  |               | 7           | 2  |   |   |   |   |
| <b>Контактная (аудиторная) работа (всего)</b>                    | 76            | 76          | 34 |   |   |   |   |
| в том числе:   | -             | -           | -  | - | - | - | - |
| лекции (если предусмотрено)                                      | 40            | 40          | -  |   |   |   |   |
| 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)                        | 36            | 36          | 34 |   |   |   |   |
| в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено) | -             | -           | -  |   |   |   |   |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>               | 14            | 14          | 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   | 102           | 102         | 56 |   |   |   |   |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.09 Региональные кухни

Таблица 2. Содержание дисциплины/МДК по видам учебной работы

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

|   |     |           |
|---|-----|-----------|
| Самостоятельная работа  | СР  | 6         |
| 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).<br>2. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.<br>3. Самостоятельное изучение технологии приготовления блюд.<br>4. Работа над проектами. |     |           |
| <b>Раздел 2.<br/>Технология приготовления блюд восточной кухни.</b>   |     | <b>66</b> |
| Тема 2.1.<br>Китайская кухня<br>Тайская кухня   | Лек | 6         |
| Общие сведения о зарубежной кухне. Классификация блюд<br>Холодные блюда и закуски<br>Супы<br>Горячие блюда<br>Сладкие блюда и напитки<br>Контроль качества  |     |           |
| Тема 2.2.<br>Корейская кухня  | Лек | 6         |
| Общие сведения о зарубежной кухне. Классификация блюд<br>Холодные блюда и закуски<br>Супы<br>Горячие блюда<br>Сладкие блюда<br>Контроль качества  |     |           |
| Тема 2.3.<br>Японская кухня   | Лек | 4         |
| Общие сведения о зарубежной кухне. Классификация блюд<br>Холодные блюда<br>Супы<br>Горячие блюда<br>Бракетаж<br>Способы подачи  |     |           |
| Тема 2.4.<br>Индийская кухня Индонезийская кухня.   | Лек | 4         |
| Общие сведения о зарубежной кухне. Классификация блюд<br>Холодные блюда и закуски<br>Супы<br>Горячие блюда<br>Сладкие блюда и напитки<br>Контроль качества  |     |           |
| Тема 2.5<br>Турецкая кухня<br>Арабская кухня  | Лек | 4         |
| Общие сведения о зарубежной кухне. Классификация блюд<br>Холодные блюда и закуски<br>Супы<br>Горячие блюда<br>Сладкие блюда и напитки<br>Контроль качества  |     |           |

|   |    |    |
|---|----|----|
| Приготовление блюд восточной кухни.   | Пр | 10 |
| Приготовление блюд китайской, тайской кухни<br>Приготовление блюд корейской, японская, индийская кухни<br>Приготовление блюд турецкой, арабской кухни<br>Бракераж<br>Способы подачи   |    |    |
| Самостоятельная работа  | СР | 8  |
| 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).<br>2. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.<br>3. Самостоятельное изучение технологии приготовления блюд.<br>4. Работа над проектами. |    |    |
| Экзамен   | Эк | 12 |
| Практическая работа   | Пр | 12 |

\* - *Лек* – лекции; *Пр* – практические занятия; *СР* – самостоятельная работа; *ЛР* – лабораторные работы.

### 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.

*Таблица 3. Материально-техническое обеспечение дисциплины*

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

|   |  |
|---|--|
| <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>                          | <p>Комплект специализированной мебели, маркерная доска; кафедра; автоматизированное рабочее место преподавателя: компьютер AMD Ryzen, монитор LCD 24" Philips, интерактивная панель 86", имеется выход в интернет<br/>Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный</p>  |
| <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации<br/>(Компьютерный класс)</p> | <p>Комплект специализированной мебели; доска аудиторная меловая, автоматизированные рабочие места (процессор не ниже Intel Core i5, оперативная память объемом не менее 16Gb;(SSD 500 GB HDD 1 TB); проектор EPSON, проекционный экран, имеется выход в интернет<br/>Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный</p> |
| <p>Аудитория для самостоятельной работы обучающихся</p>   | <p>Комплект специализированной мебели; Телевизор LED LG 42" автоматизированные рабочие места (процессор не ниже AMD Ryzen, оперативная память объемом не менее 8 Гб; SDD 500 GB, моноблок Lenovo Intel i3), имеется выход в интернет<br/>Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный</p>                             |

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

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

*Дополнительные источники:*

*Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:*

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН <http://mega.rudn.ru/MegaPro/Web>
- Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru>
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://biblioclub.ru>
- ЭБС Znanium <https://znanium.ru>
- научная электронная библиотека eLIBRARY.RU <https://www.elibrary.ru/>
- ЭБС «Academia-library» <https://academia-moscow.ru/>
- ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>

2. Базы данных и поисковые системы:

- Учебный портал института <https://portal.rudn-sochi.ru/>

### *Методические материалы для обучающихся*

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.

*Таблица 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины*

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные умения, усвоенные знания)</b>  | <b>Формы и методы контроля и оценки<br/>результатов обучения</b>   |
|--|--|
| <b>Знания:</b><br>- исторические аспекты развития культуры питания и культуры гостеприимства;<br>- технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий различных народов мира;<br>- виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов;<br>- запреты на использование некоторых видов продуктов;<br>режимы питания;<br>- 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. |
| <b>Умения:</b><br>- вести процесс механической и тепловой и кулинарной обработки продукции в соответствии с национальными традициями;<br>- составлять меню в соответствии с национальными и религиозными правилами;<br>- 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

Таблица 6. Показатели и критерии оценивания

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