

Министерство образования и науки Хабаровского края  
Краевое государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Хабаровский торгово-экономический техникум»

Рассмотрено  
Предметно-цикловой комиссией  
технологических дисциплин  
Хар/О.Н. Храмцова/

Утверждено  
Зам. директора по ВР  
Бабенцева/Е.А. Бабенцева/

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Кухня народов мира**

**2023г**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
КРУЖКА**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
КРУЖКА**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОГРАММЫ КРУЖКА**

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ «Кухня народов мира»**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа кружка является дополнительной частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело; 19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Рабочая программа кружка может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке.

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

ДООП «Кухня народов мира» входит в общепрофессиональный цикл является дополнительной частью образовательной программы.

Освоение дисциплины способствует формированию общих и профессиональных компетенций:

Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

### **Цели и задачи ДООП**

**Цель**— освоение и формирование у студентов знаний и представлений о технологии приготовления кулинарной продукции с учетом национальных, исторических и природно – географических условий.

**Задачи:** - освоение подходов к изучению культуры и традиций питания с помощью исторических, религиозных, национальных, социальных, климогеографических, информационных и идеологических аспектов; - изучение традиционных источников сырья особенности его кулинарной обработки и потребления в разных странах мира; - ознакомление с ассортиментом национальных блюд и правилами их подачи; - изучение кухонной утвари, используемой в технологических процессах приготовления блюд за рубежом.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт: разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; 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; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.

Уметь: - понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес; - организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; - осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; - использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; - работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями; - брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий; - самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации; - ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Знать требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ КРУЖКА

### 2.1. Объем часов

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	72
<b>Объем образовательной программы</b>	72
в том числе:	
теоретическое обучение	50
практические занятия	22

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ «КУХНИ НАРОДОВ МИРА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Кухни народов мира, квалификация	цель и задачи дисциплины. Связь с другими дисциплинами направления. Значение дисциплины для специалиста в сфере общественного питания	2
	понятия: «национальная кулинария», «национальная кухня», «система питания»	2
Тема 2. Кухня тувинцев, бурятов.	Формирование кухни бурятов, пищевое сырье и кулинарные предпочтения. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд. Формирование кухни тувинцев, пищевое сырье и кулинарные предпочтения.	2
Тема 3. Кухня якутов	Формирование кухни якутов, основные блюда и напитки.	2
Тема 4. Кухня хакасов.	Специфика кухни хакасов, ассортимент блюд и напитков.	2
Тема 5. Кухня адыгейцев.	Особенности кухни народов алтая, пищевое сырье, ассортимент блюд и напитков.	2
	<b>Практическое занятие №1.</b> Анализ ассортимента блюд: адыгейской кухни; хакасской кухни; кухни бурятов; кухни тувинцев; кухни якутов.	2
Тема 6. Кухня ненцев,	особенности технологии приготовления блюд кухни ненцев, эскимосов.	2

эскимосов.	<b>Практическое занятие 2:</b> Составление алгоритмов приготовления блюд кухонь народов севера.	2
Тема 7. Кухня чукчей, коряков.	специфика кухни чукчей, коряков, ассортимент блюд и напитков	2
	<b>Практическое занятие 3:</b> Создание сканворда или кроссворда по данной теме.	2
Тема 8. Кухни народов средней Азии: Узбекистан, Казахстан, Азербайджан.	<b>узбекская кухня.</b> Связь религиозных традиций и питания. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд узбекской кухни. Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий. Приготовление напитков и особенности их подачи.  <b>казахская кухня.</b> Связь религиозных традиций и питания. Национальная кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы их кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.  <b>Практическое занятие 4:</b> Изучение рецептур национальных блюд узбекской и казахской кухонь. Составление технологических карт на национальные блюда.	2
Тема 9. Кухни народов Южной Азии: Индия, Шри-Ланка	<b>индийская кухня:</b> растительная пища – как основа питания. Виды и характеристика растительного сырья. Связь кухни с религиозными законами и древними обычаями. Технология приготовления основных национальных блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения. Особенности подачи еды.  <b>Практическое занятие 5:</b> Составить технико-технологическую карту на блюдо (по выбору) южной Азии.	2
Тема 10. Кухни	перечень основных видов сырья, применяемых при приготовлении блюд национальных кухонь	2

народов Юго-Восточной Азии: Бирма, Таиланд, Вьетнам, Сингапур и тд	народов юго-восточной Азии. Кулинарное назначение и особенности использования экзотического сырья. Особенности приготовления блюд. Особенности подачи пищи на стол. Характеристика режима питания.	
Тема 11. Кухни народов восточной Азии: Китай, Корея, Япония	<p><b>китайская кухня:</b> самобытность древней кухни. Виды и характеристика разнообразного сырья, используемого для приготовления блюд. Экзотические продукты: корни лотоса, плавники акул, и др. Кулинарное назначение и особенности использования экзотического сырья в китайской кулинарии. Особенности приготовления блюд китайской кухни. Особенности подачи пищи на стол. Характеристика режима питания.</p> <p><b>японская кухня.</b> Влияние различных природных, социальных, экономических факторов на японскую кухню. Значение в питании японцев риса и бобовых продуктов. Использование. Технология приготовления основных японских блюд: японский салат из риса, темпурा, лапша черная по-японски и др. Требования к качеству блюд и сроки реализации. Особенность подачи еды на стол. Значение оформления блюд.</p>	2
	<b>Практическое занятие 6:</b> Составление технологических схем, алгоритма приготовления блюд восточной Азии. Решение ситуационных задач.	2
	<b>Практическое занятие 7:</b> Составить технико-технологическую карту на блюдо (по выбору) восточной Азии.	2
Тема 12. Кухни народов Кавказа: Адыгея, Армения,	<b>армянская кухня:</b> сложность технологии приготовления пищи. Широкое использование овощей в сыром, квашенном и маринованном виде. Особенности армянской кухни: наличие в кулинарии острых блюд, большой ассортимент пряностей, разнообразие супов. Особенности приготовления	2

Абхазия, Азербайджан, Иран, Афганистан	Грузия, Турция, Ирак,	мясных национальных блюд. Требования к качеству и сроки реализации.	
		<b>грузинская кухня.</b> Неоднородность грузинской кухни, сложившаяся под влиянием исторических факторов. Общие характерные черты: использование разных видов мяса, изобилие дикорастущих и пряных трав. Виды и характеристика соусов, используемых в приготовлении горячих блюд. Технология приготовления основных грузинских блюд: харчо из курицы с орехами, чанахи, хинкали и др. Требования к качеству блюд.	2
		<b>Практическое занятие 8:</b> Составление технологических схем, алгоритма приготовления блюд восткавказа. Решение ситуационных задач.	2
Тема 13. Кухни: литовская, латышская, эстонская, молдавская		<b>Латышская кухня.</b> Основа национальной кухни - блюда холодного стола. Расширение ассортимента блюд холодного стола под влиянием шведской и немецкой кухонь.виды и характеристика сырья, используемого для приготовления блюд латышской кухни. Технология приготовления блюд: салат «латвия», суп из черники с клецками, рыбы запеченная в форме, капуста в тесте и др. Требования к качеству блюд. Срок реализации.	2
		<b>литовская кухня.</b> Использование даров леса в кулинарии данной страны. Разнообразие блюд из дичи, мяса диких животных, ягод, меда. Простота пищевых комбинаций. Способы тепловой обработки: отваривание, запекание, их характеристика. Технология приготовления блюд литовской кухни: цепелинай, тушеное мясо лося, сельдь по-деревенски и др. Требования к качеству блюд.	2
		<b>эстонская кухня.</b> Характеристика основных видов сырья для приготовления блюд эстонской кухни: рыба, молоко, сметана, сливки, свинина, субпродукты и др. Характеристика приправ и пряностей. Сохранение чистого, естественного вкуса свежих продуктов. Простота стола. Разнообразие холодного стола. Технология приготовления блюд эстонской кухни. Требования к качеству блюд.	2
		<b>молдавская кухня.</b> Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки,	2

	ассортимент, технология блюд молдавской кухни. Правила подачи блюд. Особенности оформления и подачи блюд, праздничных блюд.	
	<b>Практическое занятие 9:</b> Составление технологических карт. Изучение рецептур национальных блюд кухонь прибалтийских стран. Составление технологических карт на национальные блюда.	2
Тема 14. Кухня народов: Болгарии, Венгрии, Румынии	<b>болгарская кухня и её особенности.</b> Характерные блюда и изделия болгарской кулинарии: гювеч, чорба, таратор, кебаб, мусака, плакия, яхния, баница и др. <b>Венгерская кухня и её особенности.</b> Характерные блюда и изделия венгерской кулинарии: ретеш, тархоня, гуляш, перкельт, токань, паприкаш и др. <b>Румынская кухня и её особенности.</b> Характерные блюда и изделия румынской кулинарии: гивеч, чорба, мамалыга, кавурма, мусака, чулама и др.	2
	<b>Практическое занятие 10:</b> Составление технологических карт. Изучение рецептур национальных блюд кухонь Болгарии, Венгрии, Румынии. Составление технологических карт на традиционные национальные блюда.	2
Тема 15. Кухня народов: Чехии, Словакии, Польши.	кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства. Национальные блюда Чехии, Словакии, Польши. Особенности технологии приготовления блюд: утопенцы, кнедлики, вареники, голубцы, спишская похутъка, меренги и др. Особенности праздничного стола.	2
Тема 16. Кухня народов: Англии, Германии	<b>особенности английской кухни.</b> Национальные блюда: ростбиф, бифштекс. Традиционные праздничные блюда: плумм – пудинг, фаршированная индейка, праздничный торт. Режим питания. Йоркширская и шотландская кухни. Ассортимент и технология приготовления национальных блюд: поридж, форели жареной по – шотландски и др. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.  <b>традиционность немецкой кухни,</b> разнообразие блюд. Режим питания немцев. Технология приготовления национальных блюд германии. Требования к качеству блюд. Особенности оформления	2

	и подачи. Условия хранения и реализации национальных блюд.	
	<b>Практическая работа 11:</b> Расчёт сырья для приготовления национальных блюд немецкой, английской кухонь.	2
Тема 17. Кухня народов: Греции	<b>греческая кухня.</b> Влияние арабской и турецкой кухни на формирование греческой кухни. Основные блюда национальной кухни: пикантный салат, рыбный суп погречески, рагу из баранины по-гречески и др. Технология приготовления и требования к качеству блюд греческой кухни. Особенности оформления и подачи. Условия и сроки хранения.	2

### **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должен быть**

Кабинет «Технологии продукции общественного питания», оснащенный оборудованием: учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### ***Основные источники:***

- 1.** Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская Кулинария «повар, кондитер», учебник для НПО, Москва «Академия», 2017 г.
- 2.** Т. А. Качурина Кулинарии, рабочая тетрадь, учебное пособие для СПО, Москва «Академия», 2019 г.
- 3.** Л. Л. Татарская, Н. А. Анфимова Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров, учебное пособие для СПО, Москва «Академия», 2016 г.
- 4.** В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко Производственное обучение профессии «кондитер», часть 1, учебное пособие для СПО, Москва «Академия», 2017 г.
- 5.** В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. В. Овчинникова Производственное обучение профессии «кондитер», часть 2, учебное пособие для СПО, Москва «Академия», 2019 г.

**6.** И. И. Потапова, Н. В. Корнева серия «Непрерывное профессиональное образование» Первичная обработка продуктов, учебное пособие для СПО, Москва «Академия», 2018 г.

**7.** И. И. Потапова, Н. В. Корнева серия «Непрерывное профессиональное образование» Торты и пирожные, учебное пособие для СПО, Москва «Академия», 2018 г.

**8.** С. Н. Козлова, Е. Ю. Фединишина Кулинарная характеристика блюд, учебное пособие для СПО, Москва «Академия», 2019 г.

**9.** В. П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания, учебник для СПО, Москва «Академия», 2019 г.

**10.** З. П. Матюхина Основы физиологии питания, гигиены и санитарии учебник для НПО, Москва «Академия», 2017 г.

**11.** Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле учебник для СПО, Москва «Академия», 2018 г.

**12.** Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров /

**13.** Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с. [Электронный ресурс: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=518473>]

#### ***Дополнительные источники:***

**1.** Г. М. Монахова Кулинарные работы, учебное пособие Москва «Академия», 2018 г.

**2.** А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М. И. Пересичный Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Киев «А. С. К.», 2019 г.

3. В.В. Похлёбкин, серия «классика кулинарного искусства» Национальные кухни наших народов, Москва «Центрполиграф», 2018 г.
4. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий, Киев «А. С. К.», 2016 г.
5. А. В. Терещенко История культуры русского народа, Москва «Эксомо», 2019 г.
6. А. Г. Воробьёв серия «Всё для дома» Мучные изделия, Москва «Дом», 2016 г.
7. А. Г. Воробьёв серия «Всё для дома» Торты и пирожные, Москва «Дом», 2016 г.
8. Н. И. Ковалёв Печенье, коврижки, пряники, энциклопедия кухни, Москва «Исида», 2016 г.
9. Н. И. Ковалёв Рассказы о русской кухне, Москва «Исида», 2018 г.
10. Л. В. Антипова, С. В. Мостовая, Н. А. Черемухина Русская кухня, Воронеж, Центрально – чернозёмное книжное издание, 2016 г.
11. Н. И. Ковалёв Органолептическая оценка готовой пищи, Москва «Экономика», 2019 г.
12. Журнал «Гастроном».
13. Профессиональный кулинарный журнал «Общественное питание».

#### *Интернет-ресурсы*

1. <http://eda.ru/>
2. <http://www.kedem.ru/>
3. <http://www.pokushay.ru/>
4. <http://kulinarbynayakniga.ru/video>
5. <http://www.tvigle.ru/>
6. <http://www.povara.ru/articles/20/>
7. <http://cook-food.net/>
8. <http://www.iamcook.ru/>

- 9.** <http://www.produkti.com.ua/>
- 10.** <http://doma-gotovim.ru/>
- 11.** <http://www.gotovimdoma.ru/>
- 12.** <http://nakyhne.ru/>
- 13.** [http://video.mail.ru/inbox/digital\\_access/749/799.html](http://video.mail.ru/inbox/digital_access/749/799.html)
- 14.** [http://video.mail.ru/inbox/digital\\_access/749/777.html](http://video.mail.ru/inbox/digital_access/749/777.html)