Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины

КУХНИ НАРОДОВ МИРА

43.02.16 Туризм и гостеприимство

гостиничные услуги

Форма обучения: очная

Вологда, 2025

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии технологии и сервиса
Протокол № 1 от «03» сентября 2025г.
Председатель цикловой комиссии
_____ А.И. Комиссарова

Утверждаю
Зам. директора по учебно-методической работе
_____ А.А. Русина

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик: Гадаева Марина Ивановна, преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж
Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 8
5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Кухни народов мира

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: учебная дисциплина входит в число общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания:

ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	-методы работы в профессиональной и смежных сферах	-
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	-приемы структурирования информации	-
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-работать в коллективе и команде	-особенности работы в малых и больших группах, работы в команде, организации коллективной работы	-
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	-правила оформления документов -правила построения устных сообщений	-
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	-правила чтения текстов профессиональной направленности.	-
ПК 1.1. Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	-составлять меню с учётом национальных предпочтений гостей -организовывать сервисное обслуживание для различных клиентских групп (в т.ч. иностранных) -применять правила сервировки и подачи блюд в соответствии с культурными традициями	-особенности кулинарных традиций ключевых регионов мира	-планирования текущей деятельности сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Учебные занятия	**42**
в т.ч.	
теоретическое обучение	42
практические занятия	-
Самостоятельная работа	**2**
Промежуточная аттестация	**4**
ВСЕГО	**48**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Коды компетенций
Тема 1. Характерные черты и особенности национальной кухни славянских народов	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд русской национальной кухни.	2	ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Белоруссии.	2	
Тема 2. Традиционная и современная кавказская национальная кухня	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимента блюд грузинской, армянской, азербайджанской кухни. Технология праздничных блюд, напитков и особенности подачи	2	ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09, ПК 1.1
Тема 3. Северная кухня	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Северная кухня. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.	2	ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09, ПК 1.1
	Ассортимент, технология блюд северной кухни. Правила подачи блюд. Особенности оформления и подачи праздничных блюд.	2	
	Особенности региональной кухни Вологодской области	2	
Тема 4. Кухня народов Средней Азии	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Кухня народов Средней Азии. Связь религиозных традиций и питания. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья.	2	ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09, ПК 1.1.
	Ассортимент и технология блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни. Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий. Приготовление напитков и особенности их подачи.	2	
Тема 5. Японская кухня	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Основные виды сырья способы их кулинарной обработки. Особенности подбора ингредиентов для приготовления блюд.	2	ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09, ПК 1.1
	Ассортимент, технология и подача традиционных блюд. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.	2	
Тема 6. Китайская кухня	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Характеристика сырья, традиционные способы его обработки. Особенности технологии национальных блюд, требования к оформлению и подаче.	2	ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09, ПК 1.1

	Ассортимент, технология и подача традиционных блюд. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.	2	
Тема 7. Паназиатская кухня	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Кулинарные традиции стран Юго-Восточной Азии	2	ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09, ПК 1.1
	Особенности корейской кухни и традиции питания. Традиционные национальные блюда.	2	
	Ассортимент и технология приготовления блюд тайской и вьетнамской кухни.	2	
Тема 8. Индийская кухня	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд индийской кухни. Продукты, используемые в индийской кухне. Технологический процесс приготовления блюд индийской кухни.	2	ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09, ПК 1.1
	Нетрадиционные системы питания в индийской культуре: раздельное питание, вегетарианство, сыроедение.	2	
Тема 9. Кухня народов России	**Содержание учебного материала**	**8**	
	Ассортимент и характеристика блюд татарской кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.	2	ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09, ПК 1.1
	Ассортимент и характеристика блюд чувашской кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.	2	
	Ассортимент и характеристика блюд республики Крым, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.	2	
	Ассортимент и характеристика блюд Северной Осетии, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.	2	
Самостоятельная работа: составить технологические карты на 2 блюда Русской кухни. (кухни Вологодской области)		**2**	
Промежуточная аттестация		**4**	
Всего		**48**	

2.3. Обоснование часов вариативной части

Учебная дисциплина включена в вариативную часть образовательной программы, с целью освоения обучающимися дополнительных знаний и умений в соответствии с потребностями работодателей.

Знания:

- особенности кулинарных традиций ключевых регионов мира.

Умения:

- составлять меню с учётом национальных предпочтений гостей
- организовывать сервисное обслуживание для различных клиентских групп (в т.ч. иностранных);
- применять правила сервировки и подачи блюд в соответствии с культурными традициями.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; учебно-методический комплекс; учебных и методических пособий; учебно-бланковый материал.

Технические средства обучения: мультимедиапроектор, компьютер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/564690

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/562294

Дополнительные источники:

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 452 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16706-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/568545

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
знает: -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -приемы структурирования информации; -особенности работы в малых и больших группах, работы в команде, организации коллективной работы; -правила оформления документов; -правила построения устных сообщений; -правила чтения текстов профессиональной направленности; -особенности кулинарных традиций ключевых регионов мира.	-демонстрирует знание методов работы в профессиональной и смежных сферах; -демонстрирует знание правил оформления документов; -демонстрирует лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -демонтрирует знание кулинарных традиций ключевых регионов мира	Текущий контроль в форме: устного и письменного опроса на поставленные вопросы; выполнение тестовых заданий; решения ситуационных заданий.
умеет: -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; -работать в коллективе и команде; -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на	-определяет актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах; -выделяет наиболее значимое в перечне информации, структурирует получаемую информацию, оформляет результаты поиска; -взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в модельных	

государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе; -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; -составлять меню с учётом национальных предпочтений гостей; -организовывать сервисное обслуживание для различных клиентских групп (в т.ч. иностранных); -применять правила сервировки и подачи блюд в соответствии с культурными традициями.	ситуациях профессиональной деятельности с опорой на знания правил коммуникации; -грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке; -понимает тексты на базовые профессиональные темы; -составляет меню с учётом национальных предпочтений гостей; -демонстрирует умение организовывать сервисное обслуживание для различных клиентских групп (в т.ч. иностранных); -применяет правила сервировки и подачи блюд в соответствии с культурными традициями.	

5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Промежуточная аттестация по дисциплине проходит в форме дифференцированного зачета.

Перечень теоретических вопросов

1. Назовите этапы развития русской кухни
2. Дайте характеристику традиционным блюдам русской кухни
3. Перечислите основные факторы развития русской кухни в советский период
4. Перечислите основные направления развития древнерусской кухни.
5. Раскройте, общие сведения, обычаи, традиции, особенности приготовления блюд традиционной кухни народов России на примере конкретной республики, края, области

Примеры практических заданий

1. Составьте меню для завтрака, обеда ужина для организации шведского стола в ресторане (кафе) при гостиничном предприятии.
2. Предложите ассортимент блюд, включая национальные блюда для организации питания туристов из Китая, Индии.
3. Составьте алгоритм презентации подачи блюда и схему «вкусной» характеристики национальных блюд (на конкретном примере).

Критерии оценивания результатов на дифференцированном зачете

Оценка «5» (отлично) – за правильное раскрытие теоретических вопросов и выполнение практического задания, допускается одно несущественное замечание;

Оценка «4» (хорошо) – за правильное раскрытие теоретического вопроса и выполнение практического задания, или за правильное выполнение двух практических заданий;

Оценка «3» (удовлетворительно) – за неполное раскрытие теоретических вопросов и неполное выполнение практического задания;

Оценка «2» (неудовлетворительно) – за выполнение одного теоретического вопроса и менее.