

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ  
государственное бюджетное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Технологический колледж»

Рабочая программа  
«Кухни народов мира»

Заведующий  
по учебно-методической работе  
Н. А. Ивашкина

Программа составлена на основе Закона образования РФ (ст. 73-74), требований Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования по профессиям;

приказа МИНОБР РФ № 292 от 18 апреля 2013 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Технологический колледж» (ГБУ КО ПООТК)

Разработчики:

педагогические работники ГБУ КО ПООТК

Рассмотрена на заседании методической кафедры  
технологии продуктов питания и торговли

О.А.

Машкова О.А.

Согласовано:

работодатель

ООО «ЛЮВИЮР»

генеральный директор



Л.И. Гаврилова

## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Питание народа, его кухня - важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры. Искусство приготовления пищи - как древнейшая область человеческой деятельности. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни: экономические особенности страны; географическое расположение и климатические условия страны; исторические причины; религиозные и старинные обычаи; этногенез; набор исходных продуктов и их сочетание; характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов; использование специй, приправ, соусов; режимы питания.

### **В результате освоения курса обучающийся должен уметь:**

- подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;
- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;
- приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы.
- подбирать ассортимент блюд и напитков. Оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.

### **В результате освоения курса обучающийся должен знать:**

- основные факторы, формирующие основу национальной кухни;
- основные положения рационального питания;
- значение основных пищевых веществ;
- классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;
- основные положения технологии приготовления, оформления и подачи блюд;
- особенности национальной кухни народов стран;
- особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира.

Количество часов на освоение программы: всего – 160 часов.

Обучение осуществляется групповым методом.

В процессе обучения особое внимание обращено на необходимость прочного усвоения и выполнения требований и правил безопасности труда. В этих целях преподаватель теоретического и мастер (инструктор) производственного обучения, помимо изучения общих правил безопасности труда, предусмотренных программами, при изучении каждой темы, или при переходе к новому виду работ, в процессе производственного обучения значительное внимание уделяет правилам безопасности труда, которые необходимо соблюдать в каждом конкретном случае.

К концу обучения каждый обучающийся умеет самостоятельно выполнять все работы, установленными на предприятии.

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по безопасности труда.

## **ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ**

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей.

## ПРОГРАММА КУРСА

№ п/п	Наименование модулей	Кол-во часов
<b>1.</b>	<b>Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов</b>	<b>8</b>
1.1	Питание народа, его кухня - важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры. Искусство приготовления пищи - как древнейшая область человеческой деятельности	4
1.2	Основы технологии приготовления кулинарной продукции	4
<b>2.</b>	<b>Характерные черты и особенности национальной кухни славянских народов стран СНГ</b>	<b>24</b>
2.1	Характерные черты и особенности русской кухни. Особенности приготовления салатов, закусок и изделий из теста русский салат, заливное из рябчика, осетрина в рассоле, гусь с яблоками, гурьевская каша, Пожарские котлеты, сибирские пельмени	2
2.2	Лабораторное занятие: Приготовление традиционных блюд русской кухни	6
2.3	Характерные черты и особенности украинской кухни. Особенности приготовления борщей с галушками, котлеты по-киевски, пампушки с чесноком, вергуны, соложеники, вареники	2
2.4	Лабораторное занятие: Приготовление традиционных блюд украинской кухни	6
2.5	Характерные черты и особенности белорусской кухни. Самобытные белорусские национальные блюда. Особенности приготовления блюд из картофеля (бабка, драники, клёцки, хворост) из мяса (тушеное с овощами, грибами, битки по-белорусски, мачанка).	2
2.6	Лабораторное занятие: Приготовление традиционных блюд белорусской кухни	6
<b>3.</b>	<b>Традиционная и современная кавказская национальная кухня</b>	<b>20</b>
3.1	Кавказская национальная кухня. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимента блюд грузинской, армянской, азербайджанской кухни. Технология праздничных блюд и особенности их подачи	2
3.2	Грузинская национальная кухня	2
3.3	Армянская национальная кухня	2
3.4	Азербайджанская национальная кухня	2
3.5	Лабораторное занятие: Приготовление традиционных блюд кавказской кухни.	12
<b>4.</b>	<b>Кухня прибалтийских народов</b>	<b>20</b>
4.1	Кухня прибалтийских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки, ассортимент, технология блюд латвийской, литовской, эстонской кухни. Правила подачи блюд. Особенности оформления и подачи блюд, праздничных блюд	2
4.2	Латвийская национальная кухня	2
4.3	Литовская национальная кухня	2

4.4	Эстонская национальная кухня	2
4.5	Лабораторное занятие : Приготовление традиционных блюд прибалтийской кухни.	12
<b>5.</b>	<b>Традиции национальной казахской кухни</b>	<b>10</b>
5.1	Традиции национальной казахской кухни. Характеристика основных видов сырья. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология блюд праздничных дастарханов. Особенности подачи блюд	4
5.2	Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	2
5.3	Лабораторное занятие: Приготовление традиционных блюд казахской национальной кухни	6
<b>6.</b>	<b>Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы</b>	<b>26</b>
6.1	Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы: Италии, Франции, Германии, Англии. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд	2
6.2	Итальянская кухня. Особенности итальянской кухни (завтрак с белым хлебом, равиоли, рагу, тушёная капуста с каперсами, маслинами и оливковым маслом, первые блюда состоящие из мяса, шпината, пастернаков, пицца, соусы сыры, кофе и др. напитки)	2
6.3	Лабораторное занятие: Приготовление традиционных блюд итальянской кухни	6
6.4	Французская кухня. Использование салатов для приготовления закусок, первых и вторых блюд, в качестве гарниров. Использование сыров для приготовления блюд (грюер, камамбер, рокфор и др.). Приготовление соусов (их насчитывается около свыше 3000) и их применение в приготовлении мясных блюд, салатов, холодных и горячих закусок. Омлеты с гарниром – ветчина, сыр, грибы, зелень, помидоры и др. Особенности приготовления популярных первых блюд: супы-пюре из лука-порей с картофелем, луковый суп, супы заправленные сыром. Оригинальные приёмы подачи пищи.	2
6.5	Лабораторное занятие: Приготовление традиционных блюд французской кухни	6
6.6	Английская кухня. Кулинарная характеристика блюд английской кухни. Особенности приготовления пудингов (рождественский пудинг)	2
6.7	Лабораторное занятие: Приготовление традиционных блюд английской кухни	6
<b>7.</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>46</b>
<b>8.</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>6</b>
	<b>ИТОГО:</b>	<b>160</b>

## Список литературы:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (12-е изд.) учеб. пособие
2. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (2-е изд., стер.) учеб. пособие 102119376 2018
3. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (2-е изд., стер.) учебник
4. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста :учебник для студентов СПО/ / Шитякова Т.Ю., Качурина Т.А., Сопачева Т.А. - М.: Академия, 2017
5. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум / Самородова И.П. - М.: Академия, 2018
6. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное пособие для студентов СПО/ Самородова И.П. - М.: Академия, 2018
7. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум (3-е изд.) учеб. пособие
8. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное пособие для студентов СПО / Соколова Е.И. - М.: Академия, 2018
9. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебное пособие для студентов СПО / Качурина Т.А.
10. Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов: Практикум / Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. - М.: Академия, 2018
11. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов
12. Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов: учебное пособие для студентов СПО / Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. - М.: Академия, 2018