

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 10 от 10.06.2025 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «ККОТиП»
_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-61-1П от 30.06.2025 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
на базе основного общего образования

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
К ПРОВЕДЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

ФТД.02 «КУХНИ НАРОДОВ МИРА»

Зам. директора по УР

_____/Е.В. Миля
Подпись ФИО

Красноярск, 2025

Организация-разработчик: КГАПОУ «ККОТиП»

Разработчик:

Гадаскина Наталья Сергеевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
2. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ И
ОФОРМЛЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ
3. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И
ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ
4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические указания к проведению практических занятий и лабораторных работ по учебной дисциплине ФТД.02 «КУХНИ НАРОДОВ МИРА» обучающихся СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Уровень профессиональной подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, определяемый ФГОС СПО, предусматривает владение практическими навыками выбора материалов для профессиональной деятельности.

Формируемые компетенции, реализуемые в процессе выполнения практических занятий и лабораторных работ:

Иметь практический опыт	
уметь	— определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; — организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; — подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации — выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; — оценивать эффективность использования оборудования; — планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; — контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. — оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; — рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования
знать	— классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; — принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; — прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; — правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; — методики расчета производительности технологического

	оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания
--	---

Выполнение лабораторных работ формирует и развивает общие и профессиональные компетенции:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ОК 11	определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1 ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ПК. 3.1 ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. ПК. 4.1 ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ПК. 5.1 ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. ПК. 6.1 ПК 6.2.	подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; контролировать соблюдение	принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; методики расчета производительности технологического оборудования; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;

ПК 6.3. ПК 6.4.	графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания
--------------------	--	---

2. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Лабораторные (практические) работы выполняются обучающимися по графику, составленному в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ФТД.02 «КУХНИ НАРОДОВ МИРА».

Учебная дисциплина ФТД.02 «КУХНИ НАРОДОВ МИРА» зависит от содержания лабораторных (практических) работ, которые соответствуют более глубокому освоению дисциплины, закреплению теоретических знаний и прививают обучающимся практические навыки самостоятельной работы.

Задача практических занятий – закрепить теоретические знания обучающихся.

Согласно учебного плана по специальности и программы учебной дисциплины на практические занятия обучающихся выделено 16 академических часов, из них:

Наименование раздела, номер и тема практического занятия (лабораторной работы)	Количество часов
Практическое занятие № 1 «Особенности приготовления блюд Юго-Восточной Азии»	2
Практическое занятие № 2 «Особенности приготовления блюд Англии»	2
Практическое занятие № 3 «Особенности приготовления блюд Италии»	2
Практическое занятие № 4 «Особенности приготовления Французских блюд. Составление технологических карт и схем»	2
Практическое занятие № 5 «Особенности приготовления блюд русской кухни»	2
Практическое занятие № 6 «Приготовление национальных блюд Украины»	2
Практическое занятие № 7 «Приготовление национальных блюд Грузии: харчо, чахохбили, сациви. Расчёт технологических карт на блюда»	2
Практическое занятие № 8 «Приготовление национальных блюд Армении»	2
ИТОГО:	16

3. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Целью лабораторных занятий является приобретение практических навыков по организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд, подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь, а также проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.

Исходя из поставленных целей, в работе будут решаться следующие задачи:

Закрепление знаний по:

основным видам устройств и назначению технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
правилам безопасного использования технологического оборудования: механического, теплового и холодильного;
организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд

Ознакомиться:

с видами раздач и правилам отпуска готовой кулинарной продукции;
с характеристикой основных типов организации общественного питания;
с правилами безопасного использования технологического оборудования.

При выполнении лабораторной работы формируются навыки:

организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
подборе необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
проведение отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания

Научиться пользоваться:

принципами организации кулинарного и кондитерского производства;
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.

Работа обучающегося по теме занятия делится на три этапа:

- самостоятельная подготовка к занятию;
- практическое выполнение задания (по заданию);
- оформление результатов работы и защита.

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Практическое занятие 1

Тема: «Особенности приготовления блюд Юго-Восточной Азии» (4 часа)

Цель: тренинг и закрепление знаний по теме «Характерная особенность блюд стран Юго-восточной азии»

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Задание 1. Заполните таблицу, используя учебный материал

Вьетнамская кухня	
Какие морепродукты используются во многих блюдах вьетнамской кухни?	
Какие насекомые, рептилии и прочая экзотика являются деликатесами?	
Таиландская кухня	
Перечислить экзотические фрукты Таиланда	
Гастрономические «вкусности» каких стран попали в Таиландскую кухню?	
Кухня Новой Гвинеи	
На каких корнеплодах базируется местная кухня?	
Какие блюда считаются характерными для этой кухни?	
Индонезийская кухня	
Какие продукты популярны в восточной Индонезии?	
Сказать обязательной условие индонезийской кухни	
Японская кухня	
Какое блюдо считается самым любимым в Японии?	
Как называется соево-бобовая приправа в японской кухне, внешне напоминающая творог кремового цвета?	
Самое известное японское блюдо?	
Как называется вареный рис?	
Лаосская кухня	
Какими типичными продуктами представлена лаосская кухня?	
Перечислите обычные виды риса употребляемые в Лаосской кухне	

Сделать вывод

Критерии оценивания:

Зачтено

- своевременное, аккуратное и правильное выполнение работы

- работа выполнена правильно, но несвоевременно или неаккуратно (студент дорабатывает работу)
 - при ошибках в схемах, не полном или не грамотном выполнении работы (студент дорабатывает работу)
- Не зачет
- выполнена половина работы или работа не сдана

Практическое занятие 2

Тема: «Особенности приготовления блюд Англии» (4 часа)

Цель: тренинг и закрепление знаний по теме «Особенности приготовления блюд Англии»

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Задание 1. Составить технологическую карту для блюда «Классический ростбиф»

Технологическая карта (проект)

Наименование блюда (изделия) **«Классический ростбиф»**

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо _____
для реализации в предприятии _____

2. Перечень сырья

Для приготовления блюда _____
используют следующее сырье:

наименование сырья	ГОСТ

3. Рецепт

Нормы закладки сырья на 1 порцию блюда (изделия):

наименование продуктов	нормы закладки сырья на 1 порцию	
	брутто	нетто

Выход готового блюда:

4. Технологический процесс:

4.1. Подготовка сырья: _____

4.2. Технология приготовления: _____

5. Оформление блюда: _____

6. Подбор посуды, подача: _____

7. Срок и условия реализации: _____

Практическое занятие 3

Тема: «Особенности приготовления блюд Италии» (4 часа)

Цель: тренинг и закрепление знаний по теме «Особенности приготовления блюд Италии»

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

1. Произвести подготовку компонентов для приготовления испанского блюда «Паэлья».
2. Произвести приготовление испанского блюда «Пицца «Мартарита». Составить отчет (заполнить форму).
3. Оформить отчет с обсуждением полученных результатов, сдать отчет.
4. Убрать рабочее место.

ОТЧЕТ

1. Провести бракераж испанских блюд и дать оценку их качества по нижеприведенной форме, используя ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

Наименование супа	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах
Пицца				

2. Обоснуйте широкую популярность блюда «Паэлья»

3. Особенность супа Гаспачо

4. Составьте технологическую схему приготовления супа Гаспачо.

Практическое занятие 4

Тема: «Особенности приготовления французских блюд. Составление технологических карт и схем» (3 часа)

Цель: тренинг и закрепление знаний по теме «Особенности приготовления французских блюд.»

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Задание 1. Составить технологическую карту

Технологическая карта (проект)

Наименование блюда (изделия) **«Луковый суп»**

2. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо _____ для реализации в предприятии _____

3. Перечень сырья

Для приготовления блюда _____ используют следующее сырье:

наименование сырья	ГОСТ

4. Рецепт

Нормы закладки сырья на 1 порцию блюда (изделия):

наименование продуктов	нормы закладки сырья на 1 порцию

	брутто	нетто

Выход готового блюда:

5. Технологический процесс:

4.1. Подготовка сырья: _____

4.2. Технология приготовления: _____

8. Оформление блюда: _____

9. Подбор посуды, подача: _____

10. Срок и условия реализации: _____

Практическое занятие 5

Тема: «Особенности приготовления блюд русской кухни» (3 часа)

Цель: тренинг и закрепление знаний по теме «Особенности приготовления блюд русской кухни»

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

1. Составить технологическую карту для приготовления «Гурьевской каши»
2. Произвести подготовку компонентов для приготовления испанского блюда «Гурьевская каша»
3. Произвести приготовление блюда «Гурьевская каша». Составить отчет (заполнить форму).
4. Оформить отчет с обсуждением полученных результатов, сдать отчет.
5. Убрать рабочее место.

Практическое занятие 6

Тема: «Приготовление национальных блюд Украины» (2 часа)

Цель: тренинг и закрепление знаний по теме «Приготовление национальных блюд Украины»

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

1. Составить технологическую карту для приготовления «Пампушек чесночных»
2. Произвести подготовку компонентов для приготовления испанского блюда «Пампушки чесночные»
3. Произвести приготовление блюда «Пампушки чесночные». Составить отчет (заполнить форму).
4. Оформить отчет с обсуждением полученных результатов, сдать отчет.
5. Убрать рабочее место.

Практическое занятие 7

Тема: «Приготовление национальных блюд Грузии: харчо, чахохбили, сациви. Расчёт технологических карт на блюда» (4 часа)

Цель: тренинг и закрепление знаний по теме «Особенности приготовления блюд Англии»

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Задание 1. Составить технологическую карту для блюд харчо, чахохбили, сациви

Технологическая карта (проект)

Наименование блюда (изделия) **харчо, чахохбили, сациви**

Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо _____
для реализации в предприятии _____**4. Перечень сырья**Для приготовления блюда _____
используют следующее сырье:

наименование сырья	ГОСТ

5. Рецепт

Нормы закладки сырья на 1 порцию блюда (изделия):

наименование продуктов	нормы закладки сырья на 1 порцию	
	брутто	нетто

Выход готового блюда:

6. Технологический процесс:

4.1. Подготовка сырья: _____

4.2. Технология приготовления: _____

11. Оформление блюда: _____

12. Подбор посуды, подача: _____

Срок и условия реализации: _____

Практическое занятие 8**Тема:** «Приготовление национальных блюд армении» (2 часа)**Цель:** тренинг и закрепление знаний по теме «Приготовление национальных блюд Таджикистана»*ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА***Задание 1. Составить технологическую карту для блюд Самбуса**

Технологическая карта (проект)

Наименование блюда (изделия) **Самбуса**

Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо _____
для реализации в предприятии _____**5. Перечень сырья**Для приготовления блюда _____
используют следующее сырье:

наименование сырья	ГОСТ

6. Рецепт

Нормы закладки сырья на 1 порцию блюда (изделия):

наименование продуктов	нормы закладки сырья на 1 порцию

	брутто	нетто

Выход готового блюда:

7. Технологический процесс:

4.1. Подготовка сырья: _____

4.2. Технология приготовления: _____

13. Оформление блюда: _____

14. Подбор посуды, подача: _____

Срок и условия реализации: _____

Информационное обеспечение реализации программы учебной дисциплины

Печатные издания:

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ.

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Основные источники:

1. Кулинарная география. 90 лучших семейных ужинов со всех концов света/ Ирина Чадеева/ издательство: ХлебСоль/ 2024 год

2.О еде и кулинарии. Наука о разнообразии продуктов и сочетании вкусов / Гарольд Макги / издательство: ХлебСоль/ 2023 год

Ковалев, Н. И. Тайны кулинарии / Н.И. Ковалев. - М.: Агропромиздат, 2017. - 311

3. Круковер, В.И. 500 блюд мировой кухни / В.И. Круковер. - М.: Вече, 2015. - 384 с

4. Кулинария для всех. - М.: Экономика, 2017. - 542 с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

6. www.restoracia.ru

Дополнительные источники:

1. Ростовский, В. С. Кулинарный календарь / В.С. Ростовский, О.И. Положишникова, Л.И. Куш. - М.: Урожай, 2016. - 368 с.

2. Ферлаг, Оеткер Из Европы с любовью. 1000 лучших рецептов / Оеткер Ферлаг. - М.: Принтек, 2017. - 640 с.

3. Штабова, Вера 3 блюда за 30 минут / Вера Штабова. - М.: Крайова Агенция Выдавна, 2017. - 192 с.

4. Эткер, Д-р Чеснок / Д-р Эткер. - М.: Терра, 2017. - 684 с.

