

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

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

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 10 от 10.06.2026 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГАБПОУ «ККОТиП»
_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-55-1п от 29.06.2026 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.16 Туризм и гостеприимство

на базе основного общего образования

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОПв.04 Кухни народов мира

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УР
_____/ И.В. Беспёрстова /

Красноярск, 2026

Рабочая программа (далее – программа) учебной дисциплины ОПв.04 Кухни народов мира разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Минпросвещения России от 12.12.2022 № 1100 по специальности среднего профессионального образования 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства».

Разработчик: КГАПОУ «ККОТиП»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПв.04 Кухни народов мира

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОПв.04 Кухни народов мира является вариативной частью профессионального цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Содержание программы учебной дисциплины ОПв.04 Кухни народов мира направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 1. ОК.2 ОК.3 ОК .5 ОК.9 ПК 1.2 ПК 2.1	- 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	– 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

	проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
	Общее количество часов
Максимальная учебная нагрузка	55
Консультации	10
Всего учебных занятий	45
в том числе в форме практической подготовки	25
Основное содержание	
теоретические занятия	20
лабораторные занятия <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	-
Прикладной модуль (практическая подготовка)	
теоретические занятия	-
лабораторные занятия <i>(если предусмотрено)</i>	25
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	-
индивидуальный проект <i>(если предусмотрено)</i>	-
курсовая работа/проект <i>(если предусмотрено)</i>	-
самостоятельная работа <i>(если предусмотрено)</i>	-
Промежуточная аттестация в форме	Дифференцированный зачёт

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПв.04 Кухни народов мира

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)		Объем в часах ¹	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1. Особенности кухонь народов мира			55	ОК 1, ОК.2, ОК.3, ОК 05, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.1
Тема 1.1. Особенность питания жителей Америки	Содержание учебного материала		2	
	1	Введение. Особенности кухонь народов мира. Влияние географического и климатического положения стран мира. Особенность приготовления блюд		
Тема 1.2 Особенности приготовления блюд Англии	Содержание учебного материала		4	ОК 1, ОК.2, ОК.3, ОК 05, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.1
	1	Особенности приготовления блюд Англии.		
	2	Особенности питания жителей Англии. Особенности приготовления пориджа (овсяной каши).		
	Лабораторная работа №1 «Приготовление блюд Англии. Составление технологических схем, расчёт карт на блюда»		4*	
Тема 1.3 Особенности приготовления блюд Китая	Содержание учебного материала		2	ОК 1, ОК.2, ОК.3, ОК 05, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.1
	1	Особенности питания жителей Китая.		
	2	История кухни страны		
	Лабораторная работа №2 «Приготовление китайских блюд. Составление технологических карт и схем»		4*	
Тема 1.4 Особенности приготовления блюд Болгарии	Содержание учебного материала		2	ОК 1, ОК.2, ОК.3, ОК 05, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.1
	1	Особенности приготовления блюд Болгарии.		
	2	Особенности питания жителей страны. Таратор, мусака, салат Шопский. Технология приготовления блюд.		
Тема 1.5	Содержание учебного материала		2	

¹ При реализации дисциплины частично в форме практической подготовки необходимо отметить (*) объем часов элемента дисциплины, реализуемого в форме практической подготовки.

Особенности приготовления блюд Франции	1	Особенности питания жителей Франции.		ОК 1, ОК.2, ОК.3, ОК 05, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.1
	2	Изысканная кухня Франции. Гастрономическая мода.		
Тема 1.6 Особенности приготовления блюд Кореи	Содержание учебного материала		2	ОК 1, ОК.2, ОК.3, ОК 05, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.1
	1	Особенность приготовления блюд Кореи.		
	2	Разновидность продуктов питания жителей Кореи.		
	Лабораторная работа №3 «Приготовление корейских блюд. Составление технологических схем, расчёт карт на блюда»		4*	
Тема 1.7 Особенности приготовления блюд Японии	Содержание учебного материала		2	ОК 1, ОК.2, ОК.3, ОК 05, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.1
	1. Особенность приготовления японских блюд. 2.Разновидность продуктов питания жителей Японии. Контрольная работа по разделу 1.			
	Лабораторная работа №4 «Приготовление японских блюд. Составление технологических схем, расчёт карт на блюда»		4*	
Тема 1.8 Особенности приготовления блюд русской кухни	Содержание учебного материала		2	ОК 1, ОК.2, ОК.3, ОК 05, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.1
	1. История развития русской кухни. Факторы, влияющие на тенденции развития. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. 2.Современные требования к приготовлению и оформлению блюд. 3.Технологический процесс приготовления национальных холодных блюд и закусок.			
	Лабораторная работа №5 «Приготовление блюд русской кухни. Составление технологических схем, расчёт карт на блюда»		4*	
Тема 1.9 Особенности приготовления блюд кавказской кухни	Содержание учебного материала		2	ОК 1, ОК.2, ОК.3, ОК 05, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.1
	1. История зарождения кавказской кухни. Факторы, влияющие на тенденции развития. 2.Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Современные требования к приготовлению и оформлению блюд.			
	Лабораторная работа №6 «Приготовление блюд кавказской кухни. Составление технологических схем, расчёт карт на блюда»		5*	
Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет				

Консультации	10	
Всего	55	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины ОПв.04 Кухни народов мира осуществляется в учебном кабинете Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства».

Оборудование учебного кабинета:

Специализированная мебель и системы хранения

посадочные места по количеству обучающихся,

доска учебная

дидактические пособия,

программное обеспечение

видеофильмы по различным темам,

рабочее место преподавателя

Технические средства

видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)

экран,

проектор,

магнитная доска,

компьютеры по количеству посадочных мест

профессиональные компьютерные программы

Демонстрационные учебно-наглядные пособия

дидактические пособия

Стенды:

«Мясо», «Изделия из теста», «Соусы и супы», «Рыба», «Овощи»

«Крупы и макаронные изделия».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы учебной дисциплины

Печатные издания:

1. Ковалев, Н. И. Тайны кулинарии / Н.И. Ковалев. - М.: Агропромиздат, 2023. - 311

2. Круковер, В.И. 500 блюд мировой кухни / В.И. Круковер. - М.: Вече, 2023. - 384 с

3. Кулинария для всех. - М.: Экономика, 2024. - 542 с.

4. Кухни народов мира. - М.: У-Фактория, 2024. - 672 с.

5. Кухни стран мира. - М.: Юнисам, 2022. - 400 с.

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 Выдавнича, 2017. - 192 с.

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

7. Большая советская энциклопедия [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : <http://encycl.yandex.ru>.

8. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : http://elibrary.ru/project_authors.asp?. Современные профессиональные базы данных:

9. <https://rosstat.gov.ru/> - Федеральная служба государственной статистики.

10. <http://fcior.edu.ru/> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.

11. <http://window.edu.ru/> - Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»

3.3. Кадровое обеспечение реализации программы

Требования к квалификации педагогических кадров

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Реализацию программы дисциплины ОПв.04 Кухни народов мира обеспечивает: Деревцова Виктория Борисовна, преподаватель.

Образование: Среднее профессиональное «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство», техник-технолог

Высшее профессиональное «Красноярский государственный торгово-экономический институт», Диплом специалитета, квалификация: инженер по специальности технология продуктов общественного питания

Курсы повышения квалификации:

2020 г. – АНО «Санкт-Петербургский центр дополнительного профессионального образования», «Профессиональные стандарты в эпоху цифровых технологий»

2022 г. - КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», «Организация тьюторского и психолого-педагогического сопровождения конкурсов профессионального мастерства для людей с ОВЗ»

2023 г. – ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования», «Введение в тифлокомментирование»

2023 г. - КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», «Адаптация образовательной программы среднего профессионального

в соответствии с образовательными потребностями и индивидуальными возможностями обучающихся с инвалидностью и ОВЗ»

Профессиональная подготовка:

2010 г. - свидетельство о профессиональной подготовке по профессии «Повар» (6 разряд)

2010 г. - свидетельство о профессиональной подготовке по профессии «Кондитер» (6 разряд)

Профессиональная переподготовка:

2019 г. -- Профессиональная переподготовка, АНКОО «Многопрофильная Академия непрерывного образования», по программе: «Педагогическое образование: учитель/преподаватель образовательной организации в условиях реализации ФГОС»

2019 г. – ООО «Институт новых технологий в образовании», «Сурдопедагогика и сурдопсихология. Развитие и обучение детей с нарушением слуха в условиях реализации ФГОС».

2023 г. - Прошла проверку знаний требований охраны труда по программе обучения оказанию первой помощи пострадавшего, Протокол № 23, ККОТиП.

2023 г.- Прошла проверку знаний требований охраны труда по программе обучения по общим вопросам охраны труда и функционирования системы управления охраной труда, Протокол № 23, ККОТиП.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: – 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;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/устных ответов, - тестирования

правила охраны труда в организациях питания Умение: – 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.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
--	--	--

– 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		
---	--	--