

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА,
ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ**

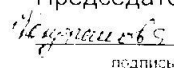
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 ИСТОРИЯ СИБИРСКОЙ КУХНИ**

Тюмень 2026

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчики: Тихонова Л.В., преподаватель высшей квалификационной категории

Рассмотрено и одобрено
на заседании ПЦК ИПиС
Протокол № 10 от 28.05.2026г.
Председатель ПЦК

 К.С. Кондрашова
подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 История западно-сибирской кухни, является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Умения	Знания
У-1- создавать актуальные рецептуры блюд западно-сибирской гастрономии с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых инновационных технологий; У-2- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР); У-3- правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты для приготовления сибирских блюд; У-4- применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда сибирской кухни; У-5- применять все методы тепловой обработки при приготовлении сибирских блюд; У-6- учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке блюд сибирской кухни; У-7- подбирать методы приготовления блюд сибирской кухни в зависимости от типа и уровня предприятия питания; У-8- следовать рецептурам, внося изменения в соответствии с "модными" тенденциями и рассчитывать нужное количество ингредиентов для блюд сибирской кухни; У-9- сочетать региональные ингредиенты сибирских блюд для получения требуемого результата. У-10- организовывать процесс приготовления блюд западно-сибирской гастрономии	З-1- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания при производстве блюд сибирской кухни; З-2- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных для блюд сибирской кухни; З-3- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности региональных продуктов при приготовлении блюд сибирской кухни; З-4- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных блюд сибирской кухни; З-5- принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации ; З-6- технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря; З-7- кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания, в меню которого сибирские блюда; З-8- существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню сибирской кухни;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
теоретическое обучение	10
лабораторные занятия	-
практические занятия	26
курсовая работа (проект)	-
самостоятельная работа (индивидуальный проект)	-
Промежуточная аттестация проводится в форме: зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды знаний, умений, сформированию которых способствуют элементы программы
1	2	3	4
Раздел 1. История западно - сибирской гастрономии		14	У-1 – У-4; З-1 – З-5;
Тема 1.1. Тюменская область: богатейшая кладовая историй и традиций разных народов	Содержание учебного материала Значение гастрономии в культуре Западной Сибири. Становление Тюменской области и её гастрономическое развитие. Традиции и особенности питания. Что такое сибирская кухня	2	
Тема 1.2. Кулинарная карта Тюменского региона	Содержание учебного материала Некоторые традиционные блюда народов Тюменской области. Взаимовлияние кулинарных традиций	2	У-1 – У-4; З-1 – З-5;
	Практические занятия:	2	
	1. Практическое занятие № 1. Составление схем технологического процесса с выделением контрольных точек безопасности по ХАССП		
Тема 1.3. Кухня и традиции. Кулинарные традиции малых народов	Содержание учебного материала Локальность и аутентичность Тюменской кухни: дичь с ягодами, мясное изобилие Сибири, рыбные деликатесы, дары тайги и огородов, лакомства и напитки. Сибирско-татарский этнос. Кухня и традиции. Появление чувашей в Тюмени и особенности их питания. Специи и приправы чувашской кухни. Кулинарные традиции малых народов. Монастырская кухня	2	
	Практические занятия:	6	
	Практическое занятие № 2. Составление технико- технологических карт на блюда западно-сибирской гастрономии	2	
	Практическое занятие № 3. Составить 5-ти дневное меню монастырской кухни	2	
	Практическое занятие № 4. Расчет пищевой и энергетической ценности западно-сибирских блюд	4	
Раздел 2. Кухня народов Западной Сибири		18	

Тема 2.1. Холодные и горячие сложные современные блюда западносибирской кухни	Содержание учебного материала		2	<i>У-1 – У-4; 3-1 – 3-5;</i>
	Салаты и закуски: рецепты и традиции. Специальные супы различных народов, их особенности. Секреты приготовления блюд из дичи и рыбы			
	Практические занятия:		12	
	1.	Практические занятие № 5. Холодные и тёплые сложные салаты и закуски западно-сибирской кухни	4	
	2.	Практические занятие № 6. Специальные супы народов региона: рыба и дичь.	4	
	3.	Практические занятие № 7. Секреты приготовления блюд из дичи и рыбы — сложные приёмы	4	
Тема 2.2. Традиционные сладости западно-сибирской кухни	Содержание учебного материала:		2	<i>У-1 – У-4; 3-1 – 3-5;</i>
	Традиционные сладости: варенье, пастила, пирожные. Использование диких ягод и меда в десертах.			
	Практические занятия:		4	
	Практические занятие № 8. Традиционные сладости: варенье, пастила, десерты с дикими ягодами и медом.			
Промежуточная аттестация (зачет)				
Итого			36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет профессиональных дисциплин, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, комплект учебно-методической документации, наглядные пособия, стенды экспозиционные; техническими средствами: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа проектор, интерактивная доска, мастерская по поварскому делу, профессиональное оборудование и инвентарь.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Электронные источники:

1. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Л.В. Донченко, - Москва : Юрайт, 2025. - 349 с. – (Профессиональное образование).- Текст: непосредственный.
2. Трубина, И. А. Русская национальная кухня : учебное пособие / И. А. Трубина. - Ставрополь : СтГАУ, 2024. - 72 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/462221> (дата обращения: 10.06.2025). - Режим доступа: для авториз. пользователей.»
3. Карабущенко, П. Л. Искусство гостеприимства. Русские традиции [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / П. Л. Карабущенко – 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2025. - 285 с. – (Профессиональное образование).- Текст: непосредственный..
4. Мельникова Е.В. Культура и традиции народов мира. [Электронный ресурс]: Изд. 2-е. – М.: Диалог культур, 2019.
5. Кнут Анна, Традиции питания народов Тюменской области [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО/А. Кнут, (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru
6. Усачева Е. В. Сибирская кухня. [Электронный ресурс]: Е. В. Усачева, Ростов-н/Д: «Феникс», 15ВИ 5-222-01066-X-2000. - 256 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: 3-1- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания при производстве блюд сибирской кухни; 3-2- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных для блюд сибирской кухни; 3-3- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности региональных продуктов при приготовлении блюд сибирской кухни; 3-4- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных блюд сибирской кухни; 3-5- принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации ; 3-6- технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря; 3-7- кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания, в меню которого сибирские блюда; 3-8- существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню сибирской кухни;	- знает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания при производстве блюд сибирской кухни; - знает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных для блюд сибирской кухни; - знает нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности региональных продуктов при приготовлении блюд сибирской кухни; - знает правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных блюд сибирской кухни; - знает принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации ; - знает технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря; - знает кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания, в меню которого сибирские блюда; - знает существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню сибирской кухни;	Текущий контроль: Оценка уровня усвоения знаний, выполнения тестовых заданий. Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ № 1-8. Промежуточная аттестация: оценка выполнения видов задания на зачете.
Умения: У-1- создавать актуальные	- умеет создавать актуальные	Текущий контроль: оценка навыков при

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
рецептуры блюд западно-сибирской гастрономии с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых инновационных технологий; У-2- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР); У-3- правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты для приготовления сибирских блюд; У-4- применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда сибирской кухни; У-5- применять все методы тепловой обработки при приготовлении сибирских блюд; У-6- учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке блюд сибирской кухни; У-7- подбирать методы приготовления блюд сибирской кухни в зависимости от типа и уровня предприятия питания; У-8- следовать рецептурам, внося изменения в соответствии с "модными" тенденциями и рассчитывать нужное количество ингредиентов для блюд сибирской кухни; У-9- сочетать региональные ингредиенты сибирских блюд для получения требуемого результата. У-10- организовывать процесс приготовления блюд западно-сибирской гастрономии	рецептуры блюд западно-сибирской гастрономии с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых инновационных технологий; - умеет работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР); - умеет правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты для приготовления сибирских блюд; - умеет применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда сибирской кухни; - умеет применять все методы тепловой обработки при приготовлении сибирских блюд; - умеет учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке блюд сибирской кухни; - умеет подбирать методы приготовления блюд сибирской кухни в зависимости от типа и уровня предприятия питания; - умеет следовать рецептурам, внося изменения в соответствии с "модными" тенденциями и рассчитывать нужное количество ингредиентов для блюд сибирской кухни; - умеет сочетать региональные ингредиенты сибирских блюд для получения требуемого результата. - умеет организовывать процесс приготовления блюд западно-сибирской гастрономии.	выполнении лабораторных работ, выполнения заданий. Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ № 1-8. Промежуточная аттестация: оценка выполнения видов задания на зачете.