

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

Приложение № **37**
к ОП СПО по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 ИСТОРИЯ ЗАПАДНО-СИБИРСКОЙ КУХНИ

по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Тюмень 2026

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденным приказом Минпросвещения России от 12.12.2022 г. N 1100 (ред. от 03.07.2024); примерной основной образовательной программой, утвержденной протоколом ФУМО в системе среднего профессионального образования по УГПС 43.00.00 от 19.12.2022 №01 (зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №П-162 от 07.04.2023 г.).

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

Одобрено
на заседании ПЦК Индустрии питания и сервиса
Протокол № 10 от 28.05.2026 г.
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.11 История западно - сибирской кухни является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

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	12
лабораторные занятия	16
практические занятия	8
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			16	У-1 – У-4; 3-1 – 3-5;
Тема 1.1. Тюменская область: богатейшая кладовая историй и традиций разных народов	Содержание учебного материала		2	
	1.	Значение гастрономии в культуре Западной Сибири		
	2.	Становление Тюменской области и её гастрономическое развитие		
	3.	Традиции и особенности питания. Что такое сибирская кухня		
Тема 1.2. Кулинарная карта Тюменского региона	Содержание учебного материала		2	У-1 – У-4; 3-1 – 3-5;
	1.	Некоторые традиционные блюда народов Тюменской области		
	2.	Взаимовлияние кулинарных традиций		
	Практические занятия:		2	
	1.	Практическое занятие № 1. Составление схем технологического процесса с выделением контрольных точек безопасности по ХАССП		
Тема 1.3. Кухня и традиции	Содержание учебного материала		2	
	1.	Локальность и аутентичность Тюменской кухни: дичь с ягодами, мясное изобилие Сибири, рыбные деликатесы, дары тайги и огородов, лакомства и напитки,		
	2.	Сибирско-татарский этнос. Кухня и традиции		
	Практические занятия:		2	
	1.	Практическое занятие № 2. Составление технико- технологических карт на блюда западно-сибирской гастрономии		
Тема 1.4. Кулинарные традиции малых народов	Содержание учебного материала		2	У-1 – У-4; 3-1 – 3-5;
	1.	Появление чувашей в Тюмени и особенности их питания. Специи и приправы чувашской кухни		
	2.	Кулинарные традиции малых народов		
	3.	Монастырская кухня		
	Практические занятия:		4	
	1.	Практическое занятие № 3. Составить 5-ти дневное меню		

		монастырской кухни		
	2.	Практическое занятие № 4. Расчет пищевой и энергетической ценности западносибирских блюд		
Раздел 2. Кухня народов Западной Сибири			20	
Тема 2.1. Холодные и горячие сложные современные блюда западно-сибирской кухни	Содержание учебного материала		2	У-1 – У-4; 3-1 – 3-5;
	1.	Салаты и закуски: рецепты и традиции	12	
	2.	Специальные супы различных народов, их особенности		
	3.	Секреты приготовления блюд из дичи и рыбы		
	Лабораторные работы:			
	1.	Лабораторная работа № 1. Приготовление, оформление и отпуск: Теплый салат из оленины с маринованными, обжаренными овощами, заправкой на основе лимонного сока и соевого соуса с чесночным и укропным маслом.		
	2.	Лабораторная работа № 2. Приготовление, оформление и отпуск: Рулет из поленты с сыром, начинкой из лесных грибов на мармеладной подушке из томата черри и овощным желе (морковь, красный лук и шпинат)		
Тема 2.2. Традиционные сладости западно-сибирской кухни	Содержание учебного материала:		2	У-1 – У-4; 3-1 – 3-5;
	1.	Традиционные сладости: варенье, пастила, пирожные.	4	
	2.	Использование диких ягод и меда в десертах		
	Лабораторные работы:			
	1.	Лабораторная работа № 3. Приготовление, оформление и отпуск: Печеная груша с аккомпанементом из брусничного сорбета и кедровых орешек.		
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. Амбарова П.А. Пища людей: межкультурные различия и культурные универсалии // [Электронный ресурс]: Известия Уральского государственного университета. Сер. 1, Проблемы образования, науки и культуры. - 2020. - № 4 (81). - С. 150-154.
2. Еда и культура. Сборник статей по материалам I Международного научно-практического симпозиума «Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира» [Электронный ресурс]:. М., 2019. – 362 с.
3. Материалы II Международного симпозиума. История еды и традиции питания народов мира. Выпуск II [сборник статей]. [Электронный ресурс]: — М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2019. — 460 с.
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 № 1-4. Промежуточная аттестация: оценка выполнения видов задания на зачете.
Умения:		Текущий контроль:

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
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	- умеет создавать актуальные 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.	оценка навыков при выполнении лабораторных работ, выполнения заданий. Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения лабораторных работ № 1-3. Промежуточная аттестация: оценка выполнения видов задания на зачете.