МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И КОММЕРЦИИ»

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
Протокол № 9
от «12» мая 2026г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____И.А. Подорога

Приказ №132
от «12» мая 2026г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00E3A8BE60D9B81955FA16793A26AFDA2D
Владелец: Подорога Ирина Анатольевна
Действителен: с 20.01.2026 до 15.04.2027

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ «СЕВЕРО-КАВКАЗСКАЯ КУХНЯ»

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения – 1 год

50 часов

г. Ставрополь, 2026 г.

Дополнительная общеразвивающая программа профессиональной направленности «Северо-Кавказская кухня» рассмотрена и одобрена на заседании методического объединения педагогических работников сферы общественного питания.

Протокол №5 от «22» апреля 2026 г.

Председатель УМО _____ Ф.А Джумакаева

Разработчик ДОП _____ Е.В. Симатина

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт дополнительной образовательной общеразвивающей программы

1.1 Пояснительная записка

1.2 Цели и задачи программы

1.3 Планируемые результаты

2. Структура и содержание программы

2.1 Объём программы и виды учебной работы

2.2 Тематический план дополнительной программы «Северо-Кавказская кухня»

3. Условия реализации дополнительной общеразвивающей программы

3.1 Требования к материально-техническому оснащению программы

3.2 Информационное обеспечение обучения

4. Контроль и оценка результатов освоения программы

1. Паспорт дополнительной общеразвивающей программы

1.1 Пояснительная записка

Дополнительная общеразвивающая программа «Северо-Кавказская кухня» является современной, актуальной, т.к. в последние годы активно развивается Гастрономический туризм. Появилось направление «новая кавказская кухня», где традиционные блюда адаптируют с учётом интересов туристов. Рестораторы нередко сочетают кавказские рецепты с элементами азиатской и восточной кухни.

Предлагаемая программа обучения, позволяет обучающимся получить знания и навыки, необходимые для профессиональной работы в ресторанах, кафе. Это ключ к профессии, которая всегда будет востребована.

Образовательный процесс базируется на основе лекционных и практических занятий, проводимых в специально оборудованных лабораториях. В процессе обучения слушатели научаться готовить блюда, полные сочного мяса, нежных сыров, свежих трав и многовековых традиций, узнают секреты приготовления традиционных блюд, которые веками покоряли сердца гурманов.

Форма обучения – очная.

Данная дополнительная общеразвивающая программа профессиональной направленности рекомендуется, в первую очередь, для изучения студентам, обучающимся по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программы, посвящённые технологии приготовления Северокавказской кухни, могут быть востребованы в сфере общественного питания — как для подготовки поваров, так и для повышения квалификации существующих специалистов. Освоение таких навыков повышает конкурентоспособность работников в ресторанах и на частных заказах.

1.2 Цели и задачи программы

Целью обучения по программе «Северо-Кавказская кухня» является формирование у обучающихся умений и практических навыков по приготовлению блюд национальной кухни.

Задачами данной программы являются:

- научить студентов технологическому процессу приготовления блюд северокавказской кухни: от механической обработки продуктов до тепловой обработки и оформления.
- познакомить с историей формирования кухни региона, влиянием на неё географии и исторических контактов народов.
- развить практические навыки: как правильно подбирать инвентарь, соблюдать технику безопасности и технологические параметры.
- показать, как традиционные рецепты адаптируются под современные условия.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1 Объем программы и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	50
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	42

2.2 Тематический план дополнительной общеразвивающей программы «Северо-Кавказская кухня»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Общая характеристика северокавказской кухни	**Содержание учебного материала** История северокавказской кухни. Виды используемого сырья. Особенности приготовления блюд. Инвентарь и инструменты для приготовления блюд и кулинарных изделий. Требования к качеству, особенности презентации и подачи национальных блюд.	8
Приготовление изделий из пресного теста	**Лабораторно практическое занятие № 1** Приготовление лукума (дагестанский хворост)	**6**
Приготовление изделий из заварного теста	**Лабораторно практическое занятие № 2** Чурос, изделия из жареного заварного теста.	6
Приготовление изделий из песочного теста	**Лабораторно практическое занятие № 3** Приготовление печенья курабье Использование кондитерских мешков и насадок . Особенности приготовления песочного теста.	6
Приготовление халвы из орехов и семечек	**Лабораторно практическое занятие № 4** Приготовление халвы. Виды сырья для приготовления халвы.	**6**
Приготовление изделий из орехов и семечек с использованием карамели	**Лабораторно практическое занятие № 5** Приготовление казинаков	**6**
Приготовление национальных пирогов	**Лабораторно практическое занятие № 6** Пирог с сыром «Ачма»	**6**
Приготовление изделий из фруктового сока	**Лабораторно практическое занятие № 7** Приготовление рахат лукума	**6**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета и кухни лаборатории.

- ванная раковина;
- газовые плиты;
- пароконвектомат;
- вспомогательный кухонный инвентарь;
- пергаментная бумага;
- кухонные противни,
- рабочие столы;
- разделочные доски;
- щипцы для порционных блюд.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. https // www.russianfood.com/recipes/bytype/fid=5.175
2. https :// webspoon.ru/cuisine/kavkazskaya-kuhnja/3
3. https ://studref/com/370935/tovarovedinie/dagestanskaya_kuhnya
4. www.// sbornik_receptov-armyanskaya_kuhnya-1431137. html
5. https://m.povar.ru/list/kavkazkaya/
6. https:// www.koolinar.ru/kinchen/kavkazskaya
7. https://yummybook. Ru/

Дополнительные источники:

1. Жанна Абуева. Дагестанская кухня
2. Гаджиева Г.Р Кухня лезгин
3. Азаматов М.З Адыгейская кухня
4. Таов О.Х Кухня народов Кабардино-Балкарии
5. Марченко Елена 100 лучших блюд кавказской кухни

4. Контроль и оценка результатов освоения программы

Результат обучения (основные умения, усвоения знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
- уметь владеть профессиональными знаниями умениями и навыками владения приемов кулинарной обработке продуктов	Текущий контроль: оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий на практических занятиях и при защите отчетов по практическим занятиям
- уметь разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков	
- уметь приготовить блюдо, напитки кулинарные кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы.	
- уметь подбирать и рационально использовать сырье, соответствующее определенной национальной кухни	
-уметь оформлять и подавать блюдо в соответствии с национальными традициями.	
Знать:	
- знать основные виды сырья, используемого в кухне народов Северного Кавказа.	Текущий контроль: оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий на практических занятиях и при защите отчетов по практическим занятиям
-знать основные способы, методы и приемы и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд.	
- знать ассортимент традиционных блюд.	
- знать современное кулинарное искусство в национальных традициях.	
- знать особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни.	

Зачет обучаемому по результатам освоения программы «Северо-Кавказская кухня» выставляется по совокупности оценок текущего контроля, полученных в ходе проведения теоретических и практических занятий.