СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федерального государственного автономного образовательного
учреждения высшего образования
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ ИМЕНИ ПАТРИСА ЛУМУМБЫ»

Отделение среднего профессионального образования

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич
Должность: Директор
Дата подписания: 28.04.2023
Уникальный программный ключ:
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0be7b81d

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

"Зарубежная кухня"

(наименование дисциплины)

Освоение учебной дисциплины ведется в рамках реализации основной образовательной программы среднего профессионального образования (ОП СПО):

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности/профессии ОП СПО)

Квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

(наименование квалификации)

Сочи,
2023 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 Зарубежная кухня
название дисциплины

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.11 Зарубежная кухня является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС "Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)"

- вести процесс механической и тепловой и кулинарной обработки продукции в соответствии с национальными традициями;
- составлять меню в соответствии с национальными и религиозными правилами;
- владеть навыками практической работы по приготовлению блюд национальной кухни.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Учебная дисциплина ОП.11 Зарубежная кухня входит в общепрофесиональный цикл профессиональной подготовки.

1.3. Цели и задачи – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

- исторические аспекты развития культуры питания и культуры гостеприимства;

- технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий различных народов мира;

- виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов;

- запреты на использование некоторых видов продуктов;
- режимы питания;
- назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила пользования ими.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

- исторические аспекты развития культуры питания и культуры гостеприимства;
- технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий различных народов мира;
- виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов;
- запреты на использование некоторых видов продуктов;

режимы питания;

- назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила пользования ими.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

-вести процесс механической и тепловой и кулинарной обработки продукции в соответствии с национальными традициями;
- составлять меню в соответствии с национальными и религиозными правилами;
- владеть навыками практической работы по приготовлению блюд национальной кухни.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:

Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:
Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем программы 120 часов, в том числе:
аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося 24 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1. Виды учебной работы по периодам освоения ООП СПО для формы обучения - очная.

Вид учебной работы	**Всего, ак. ч.**	**Семестр(-ы)**					
		6					
Контактная (аудиторная) работа (всего)	48	48					
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
лекции (если предусмотрено)	48	48					
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-					
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-	-					
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-					
практические занятия (если предусмотрено)	-	-					
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-					
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24	24					
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-					
Часов на контроль:	12	12					
Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/ экзамен)	-	Эк					
Общая трудоемкость час	120	120					

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.11 Зарубежная кухня

Таблица 2. Содержание дисциплины/МДК по видам учебной работы

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА ДИСЦИПЛИНЫ Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*	Кол-во часов
Раздел 1. **Технология приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь.**	**24**	
Тема 1.1. Американская кухня.	Лек	2
Общие сведения о зарубежной кухни. Классификация блюд. Закуски Супы Горячие блюда Сладкие блюда Контроль качества.		
Тема 1.2 Аргентинская кухня Бразильская кухня	Лек	2
Общие сведения о зарубежной кухни. Классификация блюд. Супы Горячие блюда Сладкие блюда и напитки Контроль качества.		
Тема 1.3. Колумбийская кухня	Лек	2
Общие сведения о зарубежной кухни. Классификация блюд Салаты. Супы Горячие блюда Сладкие блюда Контроль качества		
Тема 1.4. Мексиканская кухня	Лек	2
Общие сведения о зарубежной кухни. Классификация блюд Холодные закуски Горячие закуски Супы Горячие блюда Сладкие блюда и напитки Контроль качества		
Тема 1.5. Приготовление блюд национальной и зарубежной кухонь.	Лаб	10
Приготовление блюд из американской, мексиканской кухни. Приготовление блюд из аргентинской кухни Приготовление блюд из бразильской кухни Бракераж Способы подачи.		

Самостоятельная работа	СР	6
1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). 2. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических 3. работ, отчетов и подготовка к их защите. 4. Самостоятельное изучение технологии приготовления блюд. 5. Работа над проектами.		
Раздел 2. **Технология приготовления блюд восточной кухни.**	**36**	
Тема 2.1. Китайская кухня Тайская кухня	Лек	4
Общие сведения о зарубежной кухни. Классификация блюд Холодные блюда и закуски Супы Горячие блюда Сладкие блюда и напитки Контроль качества		
Тема 2.2. Корейская кухня	Лек	4
Общие сведения о зарубежной кухни. Классификация блюд Холодные блюда и закуски Супы Горячие блюда Сладкие блюда Контроль качества		
Тема 2.3. Японская кухня	Лек	4
Общие сведения о зарубежной кухни. Классификация блюд Ассортимент блюд японской кухни Холодные блюда Супы Горячие блюда Бракераж Способы подачи		
Тема 2.4. Индийская кухня Индонезийская кухня.	Лек	4
Общие сведения о зарубежной кухни. Классификация блюд Холодные блюда и закуски Супы Горячие блюда Сладкие блюда и напитки Контроль качества		
Тема 2.5 Турецкая кухня Арабская кухня	Лек	4
Общие сведения о зарубежной кухни. Классификация блюд Холодные блюда и закуски Супы Горячие блюда Сладкие блюда и напитки Контроль качества		

Приготовление блюд восточной кухни.	Лаб	10
Приготовление блюд китайской, тайской кухни Приготовление блюд корейской, японская, индийская кухни Приготовление блюд турецкой, арабской кухни Бракераж Способы подачи		
Самостоятельная работа	СР	6
1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). 2. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических 3. работ, отчетов и подготовка к их защите. 4. Самостоятельное изучение технологии приготовления блюд. 5. Работа над проектами.		
Раздел 3. **Технология приготовления блюд Европейской кухни**	**60**	
Тема 3.1 Греческая кухня	Лек	2
Общие сведения о зарубежной кухни. Классификация блюд Холодные блюда и закуски Супы Горячие блюда Мучные кондитерские изделия Контроль качества Способы подачи Горячие блюда Мучные кондитерские изделия Контроль качества		
Тема 3.2. Испанская кухня	Лек	4
Общие сведения о зарубежной кухни. Классификация блюд Холодные блюда и закуски Супы Горячие блюда Сладкие блюда и напитки Контроль качества		
Тема 3.3. Итальянская кухня	Лек	4
Общие сведения о зарубежной кухни. Классификация блюд Холодные блюда и закуски Супы Горячие блюда Сладкие блюда и напитки Контроль качества		
Тема 3.4. Французская кухня	Лек	4
Общие сведения о зарубежной кухни. Классификация блюд Холодные блюда и закуски Супы Горячие блюда Сладкие блюда и напитки Контроль качества		

Приготовление блюд европейской кухни.	Лаб	8
Приготовление блюд греческой кухни Приготовление блюд французской кухни Приготовление блюд итальянской кухни Приготовление блюд испанской кухни Бракераж Способы подачи		
Самостоятельная работа	СР	6
Тема 3.6. Немецкая кухня, польская кухня	Лек	2
Общие сведения о зарубежной кухни. Классификация блюд Холодные блюда и закуски Супы Горячие блюда Мучные и сладкие блюда Напитки. Контроль качества		
Тема 3.7. Балканская кухня: Румынская, Болгарская, Венгерская	Лек	2
Общие сведения о зарубежной кухни. Классификация блюд Холодные блюда и закуски Супы Горячие блюда Контроль качества		
Тема 3.8. Скандинавская кухня	Лек	2
Общие сведения о зарубежной кухни. Классификация блюд Холодные блюда и закуски Супы Горячие блюда Сладкие блюда и напитки		
Тема 3.9. Приготовление блюд европейской кухни.	Лаб	8
Приготовление блюд немецкой кухни, Приготовление блюд балканской польской кухни, Приготовление блюд скандинавской кухни Бракераж Способы подачи		
Экзамен	Эк	12
Самостоятельная работа	СР	6

** - Лек – лекции; Пр – практические занятия; СР – самостоятельная работа; ЛР – лабораторные работы.*

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены специальные помещения, приведенным в п 6.3 основной образовательной программы специальности.

Таблица 3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	**Оснащение аудитории** **Специализированное учебное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)**

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплект специализированной мебели, маркерная доска; кафедра; автоматизированное рабочее место преподавателя: компьютер AMD Ryzen, монитор LCD 24" Philips, интерактивная панель 86", имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (Компьютерный класс)	Комплект специализированной мебели; доска аудиторная меловая, автоматизированные рабочие места (процессор не ниже Intel Core i5, оперативная память объемом не менее 16Gb;(SSD 500 GB HDD 1 TB); проектор EPSON, проекционный экран, имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный
Аудитория для самостоятельной работы обучающихся	Комплект специализированной мебели; Телевизор LED LG 42" автоматизированные рабочие места (процессор не ниже AMD Ryzen, оперативная память объемом не менее 8 Гб; SDD 500 GB, моноблок Lenovo Intel i3), имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный

3.2. Информационное обеспечение обучения
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Дополнительные источники:

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН http://mega.rudn.ru/MegaPro/Web
- Образовательная платформа Юрайт https://urait.ru
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» http://biblioclub.ru
- ЭБС Znanium https://znanium.ru
- научная электронная библиотека eLIBRARY.RU https://www.elibrary.ru/
- ЭБС «Academia-library» https://academia-moscow.ru/
- ЭБС «Лань» https://e.lanbook.com/

2. Базы данных и поисковые системы:

- Учебный портал института https://portal.rudn-sochi.ru/

Методические материалы для обучающихся

Самостоятельная работа не предусмотрена. Учебно-методические материалы размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины на Учебном портале.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Таблица 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Знания: - исторические аспекты развития культуры питания и культуры гостеприимства; - технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий различных народов мира; - виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов; - запреты на использование некоторых видов продуктов; режимы питания; - назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила пользования ими.	Анализ и оценка выполнения индивидуальных заданий, расчетных работ, опрос, тематический диктант, контрольная работа, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование, Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Полнота и грамотность подготовленных докладов, сообщений, презентаций.
Умения: -вести процесс механической и тепловой и кулинарной обработки продукции в соответствии с национальными традициями; - составлять меню в соответствии с национальными и религиозными правилами; - владеть навыками практической работы по приготовлению блюд национальной кухни.	Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, беседа, опрос, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование

Практический опыт: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд,	Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, выполнение и защита индивидуальных заданий.

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

6.1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Зарубежная кухня»

Перечень вопросов для подготовки к занятиям и промежуточной аттестации, контрольных работ, содержание заданий для выполнения практических и самостоятельных работ, рекомендации по выполнению и критерии оценивания представлены в фонде оценочных средств по дисциплине «Зарубежная кухня» в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

Оценочные средства позволяют провести текущий контроль по дисциплине. По каждому средству оценивается полнота и глубина освоения, характеризующиеся показателями и критериями оценивания

Таблица 6. Показатели и критерии оценивания

Показатель	Критерий
Пороговый (узнавание) «3»	Знает: базовые общие знания; Умеет: основные умения, требуемые для выполнения простых задач; Владеет: работает при прямом наблюдении.
Базовый (воспроизведение) «4»	Знает: факты, принципы, процессы, общие понятия в пределах области исследования; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для решения определенных проблем в области исследования; Владеет: берет ответственность за завершение задач в исследовании, приспосабливает свое поведение к обстоятельствам в решении проблем
Высокий (компетентность) «5» max балл	Знает: фактическое и теоретическое знание в пределах области исследования с пониманием границ применимости; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для развития творческих решений, абстрагирования проблем; Владеет: контролирует работу, проводит оценку, совершенствует действия работы

Максимальное количество баллов по каждому оценочному средству соответствует вербальному критерию «высокий».

7. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ И (ИЛИ) МАТЕРИАЛЫ

7.1 Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

В процессе обучения используются активные и интерактивные образовательные технологии (формы проведения занятий):

-лекции, фронтальные опросы, презентации и защита мини-проектов;

-кейс-стади (разбор конкретных ситуаций),

-имитационные компьютерные модели;

-организации самостоятельной учебно-познавательной деятельности (индивидуальные домашние задания).