

**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: 01.04.2024  
Уникальный программный ключ:  
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0bc7b81d

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**"Зарубежная кухня"**

---

(наименование дисциплины)

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

**43.01.09 Повар, кондитер**

---

(код и наименование специальности/профессии ОП СПО)

**Квалификация:**

**Кондитер. Повар.**

---

(наименование квалификации)

Сочи,  
2024 г.

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.10 Зарубежная кухня

*название дисциплины*

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины ОП.10 Зарубежная кухня является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС "Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569)"

- 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.10 Зарубежная кухня входит в общепрофессиональный 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 96 часов, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часов;

самостоятельной работы обучающегося 10 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)					
		8	2				
<b>Контактная (аудиторная) работа (всего)</b>	44	44	34				
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
лекции (если предусмотрено)	44	44	-				
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)	-	-	34				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-				
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	10	10	4				
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-				
Часов на контроль:	18	18	18				
Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/экзамен)	-	Эк	Эк				
Общая трудоемкость час	96	96	56				

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 Зарубежная кухня

Таблица 2. Содержание дисциплины/МДК по видам учебной работы

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА ДИСЦИПЛИНЫ	Вид учебной работы*	Кол-во часов
Содержание раздела (темы)		
<b>Раздел 1. Технология приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь.</b>		<b>16</b>
Тема 1.1. Американская кухня.	Лек	2
Общие сведения о зарубежной кухне. Классификация блюд. Закуски Супы Горячие блюда Сладкие блюда Контроль качества.		
Тема 1.2 Аргентинская кухня Бразильская кухня	Лек	2
Общие сведения о зарубежной кухне. Классификация блюд. Супы Горячие блюда Сладкие блюда и напитки Контроль качества.		
Тема 1.3. Колумбийская кухня	Лек	2
Общие сведения о зарубежной кухне. Классификация блюд Салаты. Супы Горячие блюда Сладкие блюда Контроль качества		
Тема 1.4. Мексиканская кухня	Лек	2
Общие сведения о зарубежной кухне. 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	6
Приготовление блюд из американской, мексиканской кухни. Приготовление блюд из аргентинской кухни Приготовление блюд из бразильской кухни Бракераж Способы подачи.		

Самостоятельная работа	СР	2
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 работ, отчетов и подготовка к их защите. 3. Самостоятельное изучение технологии приготовления блюд. 4. Работа над проектами.		
<b>Раздел 2. Технология приготовления блюд восточной кухни.</b>		<b>24</b>
Тема 2.1. Китайская кухня Тайская кухня	Лек	4
Общие сведения о зарубежной кухне. Классификация блюд Холодные блюда и закуски Супы Горячие блюда Сладкие блюда и напитки Контроль качества		
Тема 2.2. Корейская кухня	Лек	2
Общие сведения о зарубежной кухне. Классификация блюд Холодные блюда и закуски Супы Горячие блюда Сладкие блюда Контроль качества		
Тема 2.3. Японская кухня	Лек	4
Общие сведения о зарубежной кухне. Классификация блюд Холодные блюда Супы Горячие блюда Бракетаж Способы подачи		
Тема 2.4. Индийская кухня Индонезийская кухня.	Лек	2
Общие сведения о зарубежной кухне. 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 кухне. Классификация блюд Холодные блюда и закуски Супы Горячие блюда Сладкие блюда и напитки Контроль качества		

Приготовление блюд восточной кухни.	Лаб	6
Приготовление блюд китайской, тайской кухни Приготовление блюд корейской, японская, индийская кухни Приготовление блюд турецкой, арабской кухни Бракераж Способы подачи		
Самостоятельная работа	СР	2
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 работ, отчетов и подготовка к их защите. 3. Самостоятельное изучение технологии приготовления блюд. 4. Работа над проектами.		
<b>Раздел 3. Технология приготовления блюд Европейской кухни</b>		<b>56</b>
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	6
Приготовление блюд греческой кухни Приготовление блюд французской кухни Приготовление блюд итальянской кухни Приготовление блюд испанской кухни Бракераж Способы подачи		
Самостоятельная работа	СР	2
Тема 3.6. Немецкая кухня, польская кухня	Лек	2
Общие сведения о зарубежной кухне. 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 кухне. Классификация блюд Холодные блюда и закуски Супы Горячие блюда Контроль качества		
Тема 3.8. Скандинавская кухня	Лек	2
Общие сведения о зарубежной кухне. Классификация блюд Холодные блюда и закуски Супы Горячие блюда Сладкие блюда и напитки		
Тема 3.9. Приготовление блюд европейской кухни.	Лаб	6
Приготовление блюд немецкой кухни, Приготовление блюд балканской польской кухни, Приготовление блюд скандинавской кухни Бракераж Способы подачи		
Экзамен	Эк	18
Самостоятельная работа	СР	4

\* - 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:

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

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*

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- исторические аспекты развития культуры питания и культуры гостеприимства;</li><li>- технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий различных народов мира;</li><li>- виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов;</li><li>- запреты на использование некоторых видов продуктов;</li><li>режимы питания;</li><li>- назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила пользования ими.</li></ul>	<p>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.</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- вести процесс механической и тепловой и кулинарной обработки продукции в соответствии с национальными традициями;</li><li>- составлять меню в соответствии с национальными и религиозными правилами;</li><li>- владеть навыками практической работы по приготовлению блюд национальной кухни.</li></ul>	<p>Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, беседа, опрос, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование</p>

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

## **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).