Министерство образования и науки республики Дагестан

ГБПОУ РД «Индустриально-промышленный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.12 Технология приготовления блюд зарубежной кухни.

Код и наименование специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Курс: 3

Семестр: 6

2025г.

ОДОБРЕНО

предметной (цикловой) комиссией

Протокол № 1 от «28» 08 2025 г.

Председатель П(Ц)К

_____ Муртазалиева Р.М.

Подпись ФИО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

_____ Шабанова М.М.

Подпись ФИО

28 08 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины:

ОПЦ.12 Технология приготовления блюд зарубежной кухни.

--Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г.№1565 по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело зарегистрировано в Минюсте России от 20.12.2016г. №44828

-- методических рекомендаций по разработке рабочих программ учебных дисциплин в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС и ППССЗ) , разработанных Отделом профессионального образования Министерства образования и науки Республики Дагестан

Разработчик: Булкаева Д.С. _____ преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК.

Рецензенты: Гусейнова И.М. _____ преподаватель спец.дисциплин ГБПОУ РД ИПК.

СОДЕРЖАНИЕ

1	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**4**
2	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**6**
3	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**10**
4	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**11**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОПЦ.12 Технология приготовления блюд зарубежной кухни»

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОПЦ.12Технология приготовления блюд зарубежной кухни» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение учебная дисциплина имеет при формировании и развитии общей и профессиональной компетенции (ОК,ПК.)

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

В рамках программы **учебной дисциплины** обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	**Знания**
-обрабатывать нетрадиционное (национальное) сырье, новые виды сырья; - проводить подготовку сырья, в соответствии с национальными технологиями (нарезка, вымачивание, маринование в различных средах); - оформлять блюда в соответствии с традициями национальных кухонь и современными требованиями; -соблюдать санитарные требования	- - особенности национальных кухонь, исторические события, климатические условия и другие факторы, повлиявшие на формирование национальной кулинарии; - современные требования к приготовлению и оформлению блюд в предприятиях общественного питания; - товароведную характеристику сырья, характерного для национальных кухонь, а также специй и пряностей;
и правила, обеспечивающие безопасность готовой продукции и полуфабрикатов; -проводить тепловую обработку сырья в соответствии с традициями национальных кухонь; -использовать, как современное оборудование, так и способы тепловой обработки продуктов и виды оборудования, характерные для национальных кухонь.	- правила обработки сырья, используемого в национальных кухнях; - особенности приготовления, оформления, подачи национальных блюд; - приемы тепловой обработки, используемые в национальных кулинариях, виды теплового оборудования, посуды и инвентаря; - особенности приготовления, оформления, использования посуды для национальных блюд в современных ресторанах.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины максимальная учебная нагрузка	32
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	10
лабораторные работы *(если предусмотрено)*	
практические занятия *(если предусмотрено)*	12
курсовая работа (проект) *(если предусмотрено для специальностей*)	
Самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета*	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Номер учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*	Объем, час.	Коды ПК, ОК и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Тема 1. Французская кухня		**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01. ОК 02. ОК 06. ОК 07. ОК 09.
	1	Французская кухня. Изысканность и интернациональность кухни Франции. Региональность. Факторы, оказавшие влияние на формирование французской кухни. Особенности использования сырья в различных регионах Франции. Вина и сыры «Высокой» и простонародной кухни. Французская кулинарная классика и терминология - основа мировой интернациональной кухни.	1	
	2	Три вида французской кухни - «Высокая кухня» - одухотворенное искусство, простонародная (региональная) и общепринятая - для быстрого питания. Соусы - главное достояние французской кухни.	1	
	3	**Самостоятельная работа 1.** Характеристика французской кухни, ее особенности, традиции.	2	
	4	**Практическое занятие № 1**. Приготовление блюд французской кухни	2	
	5	**Практическое занятие № 1**. Приготовление блюд французской кухни	2	
Тема 2		**Содержание учебного материала**	**8**	

Итальянская кухня	**6**	Итальянская кухня. Факторы, оказавшие влияние на формирование национальной кухни Италии. Влияние итальянской кухни на другие европейские кухни. Ассортимент и особенности использования основных видов сырья, пряностей, приправ, свежей зелени. Ассортимент	1	
		сыров и особенности их использования в кухнях Италии- от закусок до десертов. Региональность итальянской кулинарии. Характеристика основных приемов тепловой обработки.		
	7	Кулинарные символы Италии. Технология приготовления и особенности подачи наиболее популярных блюд, соусов, напитков, десертов.	1	
	8	**Самостоятельная работа 2.** Характеристика итальянской кухни. Особенности приготовления блюд первых, вторых, напитков. Особенности приготовления национального блюда Италии - макарон /спагетти	2	
	9	**Практическое занятие № 2.** Приготовление блюд итальянской кухни	2	
	10	**Практическое занятие № 2.** Приготовление блюд итальянской кухни	2	
Тема 3. **Японская кухня**		**Содержание учебного материала**	**2**	
	11	Японская кухня. Факторы, повлиявшие на ее формирование. Особенности сырьевого набора, приемов тепловой обработки.	1	
	12	Технология приготовления основных групп блюд японской кухни: суши, сашими, супов. Использование приемов консервирования . Особенности оформления блюд и сервировки стола.	1	
Тема 4.		**Содержание учебного материала**	**8**	

Немецкая и английская кухни	**13**	Особенности немецкой и английской национальной кухни. Кухни Великобритании и Германии - как отражение национального характера: простота, качество, добротность. Факторы, оказавшие влияние на формирование этих кухонь - климат, географическое положение, национальные традиции. Основные виды сырья, приемы тепловой обработки, особенности приготовления, оформления и подачи блюд, сервировки стола. Использование пряностей и приправ.	2	

		Особенности приготовления, оформления и подачи блюд, сервировки стола		
	14	**Самостоятельная работа 3.** Характеристика немецкой кухни. Ассортимент и технология первых и вторых блюд, напитков. Особенности приготовления закусочного стола в немецкой кухне. Особенности кухни Швеции.	2	
	15	**Практическое занятие № 3.** Приготовление блюд немецкой кухни	4	
Тема 5. Балканская кухня		**Содержание учебного материала**	**4**	
	16	Балканская кухня. Греческая национальная кухня - простота, яркость, ароматность. Использование оливкового масла, вин, сыра, овощей, фруктов. Влияние турецкой кухни в приемах тепловой обработки. Особенности режима питания, оформления и подачи блюд.	2	
	17	**Самостоятельная работа 4.** Различия в предпочтениях разного вида мяса среди народов.	2	
	18	**Дифференцированный зачет**	**2**	
		Всего	**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- Техническое оснащение и организации рабочего места;
- Технологии кулинарного и кондитерского производства;

Мастерские: кулинарный цех (Учебная кухня ресторана)

Оборудование учебного кабинета Технологии кулинарного и кондитерского производства:

-доска учебная;

-компьютеризированное рабочее место преподавателя (1);

-столы, стулья для обучающихся на 25человек;

-шкафы для хранения муляжей (посуды, инвентаря), раздаточного дидактического материала;

Оборудование Кулинарного цеха (учебной кухни ресторана) технологическим оборудованием:

- моечная ванна (3);
-картофелеочистительная машина (1)
-хлеборезка механическая (1)
- овощерезательная машина СМ к УП (1);
-мясорубка МИМ
-протирочная машина
- плита стационарная (4), ПЭСМ – 4 - 2 шт, ПЭСМ – 1 – 2 шт;
-шкаф пекарский (2);
-шкаф пекарский бытовой (2)
-печь хлебопекарная (1)
-шкаф расстоечный (1)
-сковорода электрическая (1);
-гриль ЕС-813 (1);
- микроволновая печь (1);
-электроводонагреватель (2);
-шкаф холодильный (2);
-морозильная камера (2)
-весы электронные (1);
-весы настольные циферблатные (1).

Малогабаритное оборудование:

- электромясорубка (2);
-мясорубка ручная (1)
- блендер (2);
-миксер электрический (5)
-фритюрница (1);
- овощерезка.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

.

Основные источники:

1. Голунова, Л.Е. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Зарубежной кухни» - сборник технологических нормативов, Санкт-Петербург, издательство «Профессия», 2020г., 422 стр.
2. Журнал «Питание и общество», рубрика «Шаг за шагом»
3. Кондратьев К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / К.П. Кондратьев. – Улан-Удэ : Изд-во ВСГТУ, 2019. – 108 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 272 с.
5. Моррис, С. и Де-Та Сюнь «Азиатская кухня» - практическая энциклопедия, Челябинск, издательство «Аркаим», 2019г., 250 стр.
6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. – М. : ФОРУМ, ИНФРА-М, 2019. – 176 с.
7. Новоженов, Ю.М., Сопина, Л.Н. «Зарубежная кухня» - практическое пособие, Москва, «Высшая школа», 2020г., 288 стр.
8. Общественное питание: сборник нормативных документов – М. : Гроссмедиа, 2019. – 192 с.
9. Интернет-сайты www/tourinfotravel.ru, www.narpit.ru

Дополнительные источники:

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. База данных нормативной технической документации.
2. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 296 с.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт журнала «Гастроном» http://www.gastronom.ru
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности http://www.dbfood.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Готовить несложные блюда зарубежной кухни	Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд зарубежной кухни. Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления блюд зарубежной кухни Точное соблюдение технологии приготовления блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Проведение бракеража. Эстетичное сервирование и оформление блюд для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение температурного режима приготовления блюд зарубежной кухни с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение сроков, температуры хранения и реализации готовых блюд	Тестирование Наблюдение на практических работах. Экспертная оценка выполнения и практических работ Текущий контроль в форме: тестирования Наблюдение на практических работах, учебной, производственной практике. Экспертная оценка.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии. Участие в мероприятиях профессиональной направленности Креативный подход к решению проблемных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе обучения и освоения профессии.
Организовывать собственную	Соблюдение и выполнение функциональных обязанностей,	Наблюдение, тестирование. Проведение контроля по

деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	соблюдение трудовой и технологической дисциплины. Осознание цели и задач предстоящей деятельности, качественно выполненная работа.	организации рабочего места.
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Анализ и результатов деятельности, самоанализ: отчет о проделанной работе, вывод. Коррекция своей деятельности по основным этапам работы. Применение различных методов и способов для решения производственных задач.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе обучения и освоения профессии. Создание и решение нестандартных ситуаций на уроках теоретического и производственного обучения
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Эффективный поиск необходимой информации. Нахождение и использование различных источников информации, для эффективного выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Изучение и использование новейших технологий при производстве продукции. Умение грамотно пользоваться Интернет – ресурсами.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Правильно выстраивать межличностные отношения в коллективе, с клиентами. Четкое распределение обязанностей между членами коллектива	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	Строгое соблюдение санитарных норм и правил при организации технологического процесса.	Текущий контроль в форме: тестирования. Обход рабочих мест с целью проверки санитарного состояния
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Профессиональная компетентность	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 141715966770764926566689926179496600774401837654

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен С 06.10.2026 по 06.10.2027