Министерство образования и науки республики Дагестан

ГБПОУ РД «Индустриально-промышленный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ. 10 Кухня мира

Код и наименование специальности:
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника:
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

2026г.

ОДОБРЕНО
предметной (цикловой)комиссией
Протокол № 1 от «31» 08 2026г.
Председатель П(Ц)К
Муртазалиева Р.М.
Подпись ФИО

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Шабанова М.М.
Подпись ФИО
31 08 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины: ОПЦ.10 Кухня мира

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г.№1565(ред. от 17.12.2020) 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: Муртазалиева Р.М. _____ преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК.

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

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**8**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**11**
4. КОНТРОЛБ И ОЦЕНКА РЕЗУЛБТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**13**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ. 10 Кухни мира

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины является частью общеобразовательной подготовки студентов по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар, кондитер, бармен.

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

учебная дисциплина реализуется в общепрофессиональном цикле (вариативная часть).

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен: **уметь:**

- приготавливать и отпускать национальные блюда славянских народов, народов Европы, Америки, стран АТР и ЮВА, Ближней Азии и африканского континента;
- разработать технологические схемы и меню для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей;
- владеть культурой общения, этикетом и культурой питания народов мира.

знать:

- особенности формирования традиций и культур питания славянских народов, народов Европы, Америки, стран АТР и ЮВА, Ближней Азии и африканского континента;
- этнографический подход в изучении традиций питания.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Общие компетенции	
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
Профессиональные компетенции	
ПК 1.1	Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

	форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента 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 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента 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 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

объем образовательной нагрузки обучающегося **32** часа, в том числе:

- объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем **28** часов;
- объём самостоятельной работы обучающегося **4** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Объём образовательной программы	**32**
Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**28**
в том числе:	
теоретическое обучение	10
лабораторные работы	-
практические занятия	18
самостоятельная работа	4
консультация	-
Промежуточная аттестация (**зачет**)	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.10 Кухня мира

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способ-ствует
1	2	3	4
Раздел 1. Современные тенденции в развитии индустрии питания зарубежных стран			
Тема 1.1 Современные тенденции в развитии индустрии питания зарубежных стран	**Содержание учебного материала**		ОК 01- 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	1. Характерные особенности национальных кухонь, их классификация. Европейские стандарты в приготовлении блюд. Набор исходных продуктов национальных кухонь. Способы обработки продуктов.	**2**	
	Самостоятельная работа		
	2. Новые направления в оформлении блюд зарубежной кухни. Кухня фьюжин. Молекулярная кухня - новое направление мировой кулинарии. Фудпэйринг.	1	
	Практическое занятие №1. Решение ситуационных задач по подбору вкусовых пар по методу фудпэйринга. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления блюд молекулярной кухни.	**4**	
	Самостоятельная работа		
	1. Разработка электронных презентаций технологии приготовления блюд выполненных по концепции Фудпэйринг: - кофе с морковью; - мясо с соусом из белого шоколада; - кофейная эспума с чесноком. 2. Работа в приложении «Flavor Chef».	2	
Раздел 2. Технология приготовления и оформления блюд азиатской и восточной кухни.			ОК 01- 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
Тема 2.1. Ассортимент и технология приготовления блюд азиатской кухни.	**Содержание учебного материала**		
	1. Ассортимент блюд азиатской кухни. Технология приготовления супов и соусов. Последовательность и правила подготовки компонентов для приготовления блюд азиатской кухни. Технология приготовления вторых горячих блюд из различного вида сырья. Технология приготовления холодных блюд и закусок.	**2**	

	Практическое занятие №2. Расчет сырья для блюд азиатской кухни на заданное количество порций с учётом вида (по сборнику рецептур). Разработка инструкционной карты.		**4**	
	Практическое занятие № 1. «Технология приготовления блюд азиатской кухни». 1. Расчет количества сырья для приготовления блюд: роллы «Филадельфия», фунчоза с курицей и овощами, лапша ВОК со свининой суши с лососем. 2. Составление списка продуктов с последующим распределением по полкам холодильника для подготовки и приготовления блюд. 3. Разработка инструкционной карты. 4. Составление меню. 5. Решение ситуационных заданий по подбору разделочных досок с цветовой маркировкой для обработки, нарезки продуктов в соответствии с разработанным списком сырья. 6. Решение ситуационных заданий по распределению пищевых и непищевых отходов по мусорным бакам в соответствии с разработанным списком сырья. 7. Приготовление, оформление, подача блюд. 8. Органолептическая оценка блюд.		**4**	
Тема 2.2. Ассортимент и технология приготовления блюд восточной кухни.	**Содержание учебного материала**			
	1	Ассортимент блюд восточной кухни. Технология приготовления супов и соусов. Технология приготовления вторых горячих блюд из различного вида сырья. Технология приготовления холодных блюд и закусок.	**2**	
	2	Технология приготовления сладких блюд и десертов. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Последовательность и правила подготовки компонентов для приготовления блюд восточной кухни. Варианты оформления блюд восточной кухни и способы подачи.	2	
	Практическое занятие №4. Расчет сырья для блюд восточной кухни на заданное количество порций с учётом вида (по сборнику рецептур). Разработка инструкционной карты.		**4**	
	Самостоятельная работа			
	1. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки различных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		1	
Раздел 3. Технология приготовления и оформления блюд европейской кухни.				ОК 01- 11
Тема 3.1 Ассортимент и	**Содержание учебного материала**			ПК 1.1-1.4

технология приготовления блюд итальянской, французской и немецкой кухни.	1	Ассортимент блюд итальянской кухни. Технология приготовления супов и соусов. Технология приготовления вторых горячих блюд из различного вида сырья. Технология приготовления холодных блюд и закусок. Технология приготовления сладких блюд и десертов. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Последовательность и правила подготовки компонентов для приготовления блюд итальянской кухни. Варианты оформления блюд итальянской кухни и способы подачи.	**2**	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	Самостоятельная работа			
		Ассортимент блюд французской кухни. Технология приготовления супов и соусов. Технология приготовления вторых горячих блюд из различного вида сырья. Технология приготовления холодных блюд и закусок. Технология приготовления сладких блюд и десертов. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Последовательность и правила подготовки компонентов для приготовления блюд французской кухни. Варианты оформления блюд французской кухни и способы подачи.	1	
	Практическое занятие № 5. Подбор производственного инвентаря, инструментов, и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд. Разработка технологических схем приготовления блюд и калькуляционных карт.		**2**	
Раздел 4. Технология приготовления и оформления блюд кавказской кухни.				ОК 01- 11
Тема 4.1. Ассортимент и технология приготовления блюд кавказской кухни.	**Содержание учебного материала**			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	1	Ассортимент блюд кавказской кухни. Технология приготовления супов и соусов. Технология приготовления вторых горячих блюд из различного вида сырья. Технология приготовления холодных блюд и закусок. Технология приготовления сладких блюд и десертов. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.	**2**	
Зачёт			**2**	
Всего:			32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины «Кухня мира» требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя. Технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обучением;
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: сборник технических нормативов. Ч. V. /под общ. ред. В. Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2017.
2. Сборник рецептур зарубежной кухни: учебник / под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2016.
3. Щенникова Н.В. Питание народов мира: культура и традиции: учебное пособие / Н.В. Щенникова. - Владивосток. Дальнаука, 2016.

Дополнительные источники:

1. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие/О.П.Ефимова; под ред. Н.И.Кабушкина.-5-е изд., испр.- Мн.: Новое знание, 2014.

Журналы:

1. Журналы «Питание и общество», «Ресторанный бизнес
2. Питание и общество. - М: Изд. «Оперативная печать»
3. Ресторановедъ. - СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»

Интернет - ресурсы

1. Цифровые учебные материалы http://abc.vvsu.ru/
2. Электронно-библиотечная система КнигаФонд http://www.knigafund.ru
3. Рубрикон: www.rubricon.com
4. Научная электронная библиотека (НЭБ): www.elibrary.ru
5. Информационно-аналитическое агентство «ИНТЕГРУМ»: aclient.integrum.ru
6. Электронная библиотека образовательных и просветительских изданий IQ Lib:www.iqlib.ru
7. East View Information Services: www.ebiblioteka.ru
8. АРМ АБИС «Дельфин»
9. Система управления образовательным контентом «Moodle» http: //oracul .artem.vvsu.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
приготавливать и отпускать национальные блюда славянских народов, народов Европы, Америки, стран АТР и ЮВА, Ближней Азии и африканского континента;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий;
разработать технологические схемы и меню для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий;
владеть культурой общения, этикетом и культурой питания народов мира.	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий;
Знания:	
особенности формирования традиций и культур питания славянских народов, народов Европы, Америки, стран АТР и ЮВА, Ближней Азии и африканского континента;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения тестовых заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
этнографический подход в изучении традиций питания.	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения тестовых заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 141715966770764926566689926179496600774401837654

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен С 06.10.2026 по 06.10.2027