

Рабочая программа учебной дисциплины

**ОП. 11 «Зарубежная кулинария»**

для обучающихся на базе среднего общего образования  
профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрено на заседании  
предметной цикловой комиссии  
общепрофессиональных дисциплин и  
профессиональных модулей  
Протокол № 1 от 31. 08. 2021г.  
Председатель \_\_\_\_\_ Е.М.Антонова

Утверждаю  
заместитель директора по УПР  
\_\_\_\_\_ М.Н.Шумилкина

Программа учебной дисциплины ОП. 10 «Зарубежная кулинария» разработана с учётом запросов и пожеланий работодателей и Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям среднего профессионального образования, входящим в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 по направлению подготовки 43.01.09 Повар, кондитер.

**Организация – разработчик:** ГБПОУ Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

**Разработчики:** Хохлачева Ольга Владимировна – преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

**Топчей Татьяна Ивановна** – методист ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

## **СОГЛАСОВАНА ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

ООО «МИК-35» - директор М.Е.Ниворожкин

ООО «Янтарь Дона» - директор Л.М.Скрипченко

Филиал «Комбинат питания» ГАУК РО РГМТ- директор А.Г.Киблицкий

**Дата согласования «26» июня 2021 г**

## Содержание

		страница
1	Общая характеристика программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины ОП. 11 «Зарубежная кулинария»	5
3	Условия реализации учебной дисциплины	9
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	9
5	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины в части достижения личностных результатов	11
4	Мероприятия, запланированные на период реализации учебной дисциплины согласно календарному плану воспитательной работы	13

## **1. Общая характеристика программы учебной дисциплины ОП. 11 «Зарубежная кулинария»**

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

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в части компонента образовательного учреждения, реализующего профессиональные программы с учётом ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер повышенного уровня квалификации и запросов и пожеланий работодателей региона.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл за счет вариативной части ООП

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

**Цель изучения дисциплины:**

- способствовать развитию у обучающихся творческих способностей;
- научить правилам подборки ингредиентов для блюд с учетом их вкусовой совместимости;
- изучить зарубежную кухню ресторанов г. Ростова-на-Дону;
- уметь учитывать особенности национальной кухни;
- внедрение новых вкусовых сочетаний.

В результате освоения учебной дисциплины студенты должны

**Уметь:**

- готовить в ассортименте блюда зарубежной, национальной кухонь;
- давать качественную оценку блюдам зарубежной и национальной кухни

**Знать:**

- отличительные особенности французской, итальянской, европейской кухонь;
- отличительные особенности кухни народов Востока. Особенности приготовления блюд японской, индийской, китайской кухонь.
- ассортимент фирменных блюд и блюд национальной кухни народов Белоруссии, Украины, Армении, Грузии, Узбекистана и Таджикистана;
- рецептуру и технологию приготовления блюд;
- требования к качеству блюд зарубежной и национальной кухонь

## 2. Структура и содержание учебной дисциплины ОП. 11 «Зарубежная кулинария»

### 2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>71</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего):</b>	54
в том числе:	
Практические работы	4
практические занятия	26
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	17
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 11 «Зарубежная кулинария»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды ОК, ПК и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Введение</b> <b>Тема 1.1.</b> <b>Религиозная история питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1 Факторы формирования традиций и культур питания народов мира		
	2 Питание как культ и как основа жизни		
	3 Мировые религии		
	4 Религиозная история питания		
<b>Тема 1.2.</b> <b>Современные тенденции в развитии индустрии питания зарубежных стран</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1 Характерные особенности национальных кухонь, их классификация		
	2 Европейские стандарты в приготовлении блюд		
	3 Новые направления в оформлении блюд зарубежной кухни		
	4 Молекулярная кухня - новое направление мировой кулинарии		
<b>Тема 1.3.</b> <b>Славянская кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1 Исторический путь развития кухни славянских народов		
	2 Русская кухня. (Мордовская, Татарская, Абхазская, кухня народов Севера, Карельская, кухня народов Сибири) Классические блюда, технология приготовления.		
	3 Белорусская кухня. Классические блюда, технология приготовления.		
	4 Украинская кухня. Классические блюда, технология приготовления.		
	<b>Практические занятия</b>	7	
	1 <i>Практическое занятие № 1 «Мордовская, татарская, карельская кухня. Кухня народов Севера. Классические блюда, технология приготовления» (опережающее задание).</i>	2	
	2 <i>Практическое занятие №2 «Составление технологических карт и схем по рецептурам славянских блюд»</i>	1	

	3	Практическое занятие №3 «Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд белорусской кухни»	2	
	4	Практическое занятие №4 «Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд украинской кухни»	2	
<b>Тема 1.4. Европейская кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Английская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	2	Французская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	3	Немецкая кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	4	Итальянская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	<b>Практические занятия</b>		7	
	1.	Практическое занятие №5. «Разработка технологической документации для приготовления супов французской кухни»	2	
	2.	Практическое занятие №6 «Разработка технологической документации для приготовления блюд итальянской кухни»	2	
	3.	Практическое занятие №7 «Составление меню для английского завтрака»	2	
4.	Практическое занятие №8 «Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд европейской кухни»	1		
<b>Тема 1.5. Скандинавская кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1	Шведская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	2	Норвежская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	<b>Практические занятия</b>		6	
	1.	Практическое занятие №9 «Составление меню для закусочного шведского стола»	2	
		Практическое занятие №10 «Приготовление сладких блюд (десертов) скандинавской кухни»	2	
	Практическое занятие №11 «Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд скандинавской кухни»	2		
<b>Тема 1.6.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	

Прибалтийская кухня	1	Латвийская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	2	Литовская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	<i>Практическое занятие №12 «Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд прибалтийской кухни»</i>		
Тема 1.7 Балканская кухня	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1	Болгарская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	2	Венгерская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	<b>Практические занятия</b>			
		<i>Практическое занятие №13 «Разработка технологической документации для приготовления блюд балканской кухни»</i>	2	
Тема 1.8 Кухни народов Северного Кавказа	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1	Грузинская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	2	Армянская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
Тема 1.9 Кухни народов Средней Азии	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Узбекская и казахская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.	2	
Тема 1.10 Восточная кухня	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1	Японская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	2	Корейская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	<b>Практическое занятие</b>			
		<i>Практическое занятие №14 «Искусство владения палочками, или как «они» это делают»</i>	2	
	<b>Практическая работа</b>			
Промежуточная аттестация		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета <i>Практическая работа №15 «Приготовление и презентация блюда зарубежной</i>	4	

		кухни»		
			<b>Всего</b>	<b>64</b>
		<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по разделу 2</li> <li>• подготовка к практическим работам с использованием практических рекомендаций преподавателя</li> <li>• оформление практических работ, отчёт и подготовка к защите</li> <li>• поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя</li> <li>• подготовка опережающего задания, сообщения, реферата</li> </ul>		<b>17</b>

### 3. Условия реализации программы дисциплины

#### ОП.11. Зарубежная кулинария

##### 1. Требования к минимуму материально – технического обеспечения

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кулинарного цеха

##### *Оборудование учебного кулинарного цеха:*

- рабочие места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- холодильник ROLAR ШХ – 0,7
- пароконвектомат SCC 61
- печь конвекционная XF 190
- блендеры МАКАР P102
- бликсеры ROBOT COUP
- миксеры Senwood B5D
- фритюрница FR 6+6
- весы настольные АД – 1, SW – 10
- плита ЭП – 4 ЖШ
- слайсер ES
- весы порционные CAS SW – 5
- овощерезка ROBOT COUP CL 25. CL 30
- рыбоочиститель РО – 1
- мясорубка ТМ – 32М
- мясорыхлитель FEVMA TFS
- элктромьясорубка УКМ – 10
- электромьясорубка 12Е
- посуда и инвентарь

##### 2. Информационное обеспечение обучения

##### *Основные источники:*

- А. Н. Ермаков «Донская кухня», издательство Художественная литература, Ростов-на-Дону, 1999 г.
- Л. А. Лагутина, С. В. Лагутина Сборник кулинарных рецептов «Донская и казачья кухня», издательство Феникс, Ростов-на-Дону, 2001 г.

##### *Дополнительные источники:*

- Т. В. Реутович «Кухня народов СССР», издательство Полымя, Минск, 1981 г.
- Книга о вкусной и здоровой пище. Агропромиздат, Москва, 1986 г.
- Материалы газет и журналов

*Электронные ресурсы:* форма доступа:

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения ОП.11. Зарубежная кулинария

Результаты обучения	Формируемые компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: готовить в ассортименте блюда зарубежной,		Оценка выполнения практических работ

национальной кухонь;		
давать качественную оценку блюдам зарубежной и национальной кухни		<i>Оценка выполнения практических работ</i>
<b>Знания:</b> отличительных особенностей французской, немецкой, итальянской, греческой, средиземноморской кухонь;		<i>Текущий контроль в форме:</i> ✓ устного опроса ✓ оценки самостоятельной внеаудиторной работы <i>Оценка выполнения практических работ</i>
отличительных особенностей кухни народов востока. Особенности приготовления блюд японской, индийской, китайской кухонь.		<i>Текущий контроль в форме:</i> ✓ устного опроса ✓ оценки самостоятельной внеаудиторной работы <i>Оценка выполнения практических работ</i>
ассортимента закусок и блюд национальной кухни народов Белоруссии, Украины, Армении, Грузии, Узбекистана и Таджикистана;		<i>Текущий контроль в форме:</i> ✓ устного опроса ✓ оценки самостоятельной внеаудиторной работы <i>Оценка выполнения практических работ</i>
рецептуру и технологию приготовления блюд;		<i>Текущий контроль в форме:</i> ✓ устного опроса ✓ оценки самостоятельной внеаудиторной работы <i>Оценка выполнения практических работ</i>
требования к качеству блюд зарубежной и национальной кухонь		<i>Текущий контроль в форме:</i> ✓ устного опроса ✓ оценки самостоятельной внеаудиторной работы <i>Оценка выполнения практических работ</i>

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	<b>ЛР 1</b>
Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.	<b>ЛР 2</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине	<b>ЛР 3</b>

Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей;	<b>ЛР 4</b>
Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.	<b>ЛР 5</b>
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.	<b>ЛР 6</b>
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей	<b>ЛР 7</b>
Признающий ценность непрерывного образования	<b>ЛР 8</b>
Уважающий этнокультурные, религиозные права человека	<b>ЛР 9</b>
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях	<b>ЛР 10</b>
Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.	<b>ЛР 11</b>
Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	<b>ЛР 12</b>
Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства	<b>ЛР 13</b>
Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи	<b>ЛР 14</b>
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики	<b>ЛР 15</b>
Способный искать нужные источники информации	<b>ЛР 16</b>
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.	<b>ЛР 17</b>
Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта.	<b>ЛР 18</b>
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.	<b>ЛР 19</b>
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.	<b>ЛР 20</b>
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	<b>ЛР 21</b>
Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.	<b>ЛР 22</b>
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности	<b>ЛР 23</b>
Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию	<b>ЛР 24</b>
Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей).	<b>ЛР 25</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.	<b>ЛР 26</b>
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<b>ЛР 27</b>
Вступающий в конструктивное профессионально значимое	<b>ЛР 28</b>

взаимодействие с представителями разных субкультур.	
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	<b>ЛР 29</b>
Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<b>ЛР 30</b>
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.	<b>ЛР 31</b>
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	<b>ЛР 32</b>
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	<b>ЛР 33</b>
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	<b>ЛР 34</b>
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.	<b>ЛР 35</b>
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	<b>ЛР 36</b>

## 6. МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ УД СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
<b>09</b>	День знаний (радиолинейка, единый классный час)	4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, преподаватели	1-32
	День профессионально-технического образования в России	4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги доп.образования	1-32
	День Учителя (день студенческого самоуправления)	4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог,	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22

				педагоги доп.образования	
<b>10</b>	Международный день повара	4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, заместитель директора по УПР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги доп.образования	1-32
<b>02</b>	Региональная научно- практическая конференция «Шаг в науку»	4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УМР, заместитель директора по УВР, преподаватели	1-32
	День российской науки (единый классный час)	4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители	1-32
	Круглый стол «Права и обязанности гражданина»	4 курс	Территория техникума	Преподаватели	1- 3,5,14- 16
<b>03</b>	Областной фестиваль кулинарного искусства «Кулинарный олимп»	4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	6-8,11- 12,19 4,13,17- 18,23- 30 20- 22
<b>04</b>	Всемирный день здоровья (4-9 апреля по отдельному плану)	4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, руководитель БЖ, руководитель физ.воспитания	9-10 20-22
<b>05</b>	День кондитера в России	4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УПР заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	4,13,17- 18,23- 30 20-22
	День российского предпринимательства (встреча с выпускниками техникума)	4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УПР заместитель	4,13,17- 18,23- 30 20-22

				директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	
<b>06</b>	День здорового питания и отказа от излишеств в еде	4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УПР заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	6-8,11- 12,19 20-22 4,13,17- 18,23- 30 9-10