

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РД
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
«КОЛЛЕДЖ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Зарубежная кухня

код и наименование дисциплины по ФГОС

Код и наименование профессии

43.01.09 «Повар, кондитер»

входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 «Сервис и туризм».

Квалификация выпускника: Повар, кондитер

Дербент 2023 г.

ОДОБРЕНА

предметной (цикловой) комиссией

Председатель П(Ц)К

 Керимханова Д.О.

Подпись

ФИО

31 08 2023г.**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора по учебной работе



Джалилова А.Л.

подпись

1 09 2023г.

Разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», входящий в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 «Сервис и туризм», утвержденного Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года №1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898), с учетом профессиональных стандартов

-Рабочего учебного плана образовательного учреждения на 2023/2024 учебный год.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Дагестан «Колледж экономики и права»

Разработчик: Керимханова Джамиля Октайевна, преподаватель общеобразовательных дисциплин ГБПОУ РД «Колледж экономики и права»

Рекомендована методическим советом ГБПОУ РД «Колледж экономики и права» для применения в учебном процессе.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11. Зарубежная кухня

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является вариативной частью профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

43.01.03 Повар, кондитер

Программа учебной дисциплины может быть использована в__
дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки работников индустрии питания) при наличии профессионального образования в области индустрии питания

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Обязательная часть циклов ОПОП

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к блюдам фр.анцузской, итальянской, немецкой кухонь;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд французской, итальянской, немецкой кухонь и безопасно им пользоваться;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд французской, итальянской, немецкой кухонь;
- оценивать качество и безопасность готовых блюд;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

знать:

- ассортимент блюд французской, итальянской, немецкой кухонь;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд зарубежной кухни;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и ингредиентов к ним;
- последовательность технологического процесса при приготовлении блюд зарубежной кухни;
- технологии приготовления и оформления блюд французской, итальянской, немецкой кухонь;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температурный режим хранения блюд, температуру подачи; требования к качеству блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часов;

самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	54
в том числе:	
практические занятия	26
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Выполнение учебного проекта	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
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		
	Характерные особенности национальных кухонь, их классификация. Европейские стандарты в приготовлении блюд. Набор исходных продуктов национальных кухонь. Способы обработки продуктов. Новые направления в оформлении блюд зарубежной кухни. Молекулярная кухня – новое направление мировой кулинарии. Кухня фьюжин	12	
Раздел 2. французская кухня			
Тема 2.1. Ассортимент и технология приготовления блюд французской кухни.	Содержание учебного материала	6	
	Ассортимент блюд французской кухни. Классические блюда. 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. Способы определения массы сырья, необходимого для приготовления блюд. Последовательность и правила подготовки компонентов для приготовления блюд французской кухни. Варианты оформления блюд французской кухни и способы подачи.		
	Практическая работа № 1 Разработка технологической документации для приготовления супов (фенхелевый суп, суп луковый запеченный, суп-крем тыквенный, суп фасолевым). Практическая работа № 2 Разработка технологической документации для приготовления соусов Практическая работа № 3 Разработка технологической документации для приготовления горячих блюд (рататуй из овощей, фаршированные овощи по-провански). Практическая работа №4 Разработка технологической документации для приготовления горячих блюд: (грибное рагу с помидорами, фондю «франш-конте», жареный гусь с маринованным луком в красном соусе.) Практическая работа № 5 Разработка технологической документации для приготовления салатов (салат из Ниццы, салат из артишоков). Практическая работа № 6 Разработка технологической документации для приготовления десертов (карамельный крем, черешневый пай, слоеный пирог с помидорами). Практическая работа № 7 Разработка технологической документации для приготовления хлебобулочных изделий Практическая работа № 8 Разработка и оформление меню	13	
Раздел 3. Итальянская кухня			

Тема 3.1. Ассортимент и технология приготовления блюд итальянской кухни.	Содержание учебного материала	6	
	Ассортимент блюд итальянской кухни. Классические блюда. 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. Способы определения массы сырья, необходимого для приготовления блюд. Последовательность и правила подготовки компонентов для приготовления блюд итальянской кухни. Варианты оформления блюд итальянской кухни и способы подачи.		
	Практическая работа № 9 Разработка технологической документации для приготовления супов (супа минестроне, супа гаспачио,) Практическая работа № 10 Разработка технологической документации для приготовления горячих блюд (ризотто с фенхелем , телячьей печени по-венециански.) Практическая работа № 11 Разработка технологической документации для приготовления пицц Практическая работа № 12 Разработка технологической документации для приготовления холодных блюд и закусок Практическая работа № 13 Разработка технологической документации для приготовления сладких блюд Практическая работа № 14 Разработка технологической документации для приготовления мучных кондитерских изделий Практическая работа № 15 Разработка технологической документации для приготовления хлебобулочных изделий Практическая работа № 16 Разработка и оформление меню	13	
Раздел 4. Немецкая			

кухня			
Тема 4.1. Ассортимент и технология приготовления блюд немецкой кухни.	Содержание учебного материала	4	
	Ассортимент блюд немецкой кухни. Классические блюда. 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. Способы определения массы сырья, необходимого для приготовления блюд. Последовательность и правила подготовки компонентов для приготовления блюд немецкой кухни. Варианты оформления блюд немецкой кухни и способы подачи.		
Всего:		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета:

1. Учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
2. Учебного кулинарного цеха;
3. Учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства и рабочих мест кабинета:

- рабочие места на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- технические средства: персональные компьютеры и компьютерные системы, компьютерные обучающие и контролирующие программы, образцы оборудования, инвентаря и инструментов;

Оборудование и технологическое оснащение учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

- рабочие места на 15 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- технологическое оснащение: весоизмерительное оборудование, миксер, блендер, куттер, слайсер, протирачная машина, пароконвектомат, пароварка, жарочный шкаф, вока, печей для копчения, коптильный шкаф, электрофритюрница, гриль, гриля саламандры, электрическая плита, электросковорода, холодильные и морозильные шкафы, шкафов для томления и хранения готовой продукции, теплового и супового мармита; инструменты (поварская тройка, столовая ложка, нож для сыра),

инвентарь (гастрономические емкости, ситечки, сита- конуса, терки, различные формы, горшочки для томления, венчик для взбивания, порционные сковороды, противни, кастрюли, овоскоп, разделочные доски), столовая посуда.

Оборудование и технологическое оснащение учебного кондитерского цеха и рабочих мест цеха:

- рабочие места на 15 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- технологическое оснащение: весоизмерительное оборудование, взбивальная машина, тестомесильная машина, пароконвектомат, электрическая плита, пекарский шкаф, расстоечный шкаф, холодильные шкафы; инструменты (поварская тройка, нож-пила, скребок для теста, различные формы, выемки для теста, сковороды, противни, кастрюли, овоскоп, лампы для подогрева карамели, венчики для взбивания, лопаточки, миксер, мраморный стол, кондитерские мешки с насадками, доски, столовая посуда

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Нормативные документы:

1. Кумагина Т.Г. Национальная и зарубежная кухня: Учебное пособие для студентов СПО Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2008.
2. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни под ред. А.Т.Васюковой. Дашков и Ко, 2008.

Дополнительные источники:

1. Европейские обычаи питания: учебное пособие
пер. с англ. А. А. Михедовой Москва : Финансы и статистика, 2006.

2. Лазерсон И.И. Европейская кухня(Из классического кулинарного репертуара). СПб. : Центрполиграф : МиМ-Дельта, 2007.
3. Барагамян, А. Французская кухня. Директ-Медиа , 2011
4. Интернет-ресурсы: сайты
 - <http://supercook.ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;
 - <http://www.inrance.ru>
 - <http://www.restoran.ru>;
 - <http://www.pokushay.ru>;
 - <http://www.cucinaitaliana.ru>;
 - <http://www.gotovim.ru>
 - <http://www.best-country.org/europe/spain/food>
 - <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
 - <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
 - <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
 - <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
2. базы данных, информационно-справочные и поисковые системы
 - Кухни народов мира <http://www.kulina.ru/articles/national/>
 - Электронная библиотека СГАУ – <http://library.sgau.ru/>
 - eLIBRARY. RU – научно электронная библиотека.
<http://elibrary.ru/defaultx.asp>
 - IQlib: Интернет-библиотека электронных текстов книг, электронных учебников и учебных пособий.
<http://www.iqlib.ru/>
 - Энциклопедия путешественника Энциклопедия путешественника <http://travelenc.ru/node/590>
 - <http://kedem.ru/voyaj/cuisine/20100705-moroccan-cuisine/>
 - Электронный ресурс удаленного доступа (Интернет)
 - Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров [Электронный ресурс]: Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. Министерство

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	экспертное наблюдение и оценка в ходе практических работ;
определять соответствие сырья технологическим требованиям к блюдам французской, итальянской, немецкой кухонь;	экспертное наблюдение и оценка в ходе практических работ; тестирование
проводить расчеты по формулам;	решение технологических задач составление технологических карт
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд французской, итальянской, немецкой кухонь и безопасно им	экспертное наблюдение и оценка в ходе практических работ; отчеты по лабораторным

пользоваться;	работам;
использовать различные технологии приготовления и оформления блюд французской, итальянской, немецкой кухонь;	решение ситуационных задач экспертное наблюдение и оценка в ходе практических работ;
оценивать качество и безопасность готовых блюд	экспертное наблюдение и оценка в ходе практических работ; отчеты по лабораторным работам;
Знания; - ассортимент блюд французской, итальянской, немецкой кухонь;	устный опрос тестирование
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	решение ситуационных задач
способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд зарубежной кухни;	тестирование решение ситуационных задач
требования и основные критерии оценки качества продуктов и ингредиентов к ним;	решение ситуационных задач тестирование
последовательность технологического процесса при приготовлении блюд зарубежной кухни;	составление технологический карт
технологии приготовления и оформления блюд французской, итальянской, немецкой кухонь;	тестирование устный опрос проектная деятельность

способы сервировки и варианты оформления;	решение ситуационных задач тестирование проектная деятельность
температурный режим хранения блюд, температуру подачи; требования к качеству блюд;	тестирование
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	тестирование решение ситуационных задач

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 151325621799860972593249704829105498913750279313

Владелец Гайдаров Насир Алиевич

Действителен с 21.03.2025 по 21.03.2026