

Министерство сельского хозяйства РФ  
Мичуринский филиал  
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
«Брянский государственный аграрный университет»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**дисциплины**  
**ОП.13. Национальная кухня**

Специальность  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Брянск, 2020

Согласована:

Зав. библиотекой

 Ильютенко С. Н.


« 20 » 05 2020 г.

Рассмотрена и  
рекомендована:

ЦМК профессиональных  
модулей

Протокол № 9  
от « 20 » 05 2020 г.

Председатель ЦМК

 Демченко Н. И.

Утверждаю:

Зам. директора по учебной работе

 Дианаскина Л. А.

« 20 » 05 2020 г.

Р 13

Рабочая программа дисциплины ОП.13. Национальная кухня /  
Сост. Н. И. Осипова. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО  
Брянский ГАУ, 2020. – 45 с.

Рабочая программа дисциплины ОП.13. Национальная кухня  
является частью программы подготовки специалистов среднего  
звена, выделенной из вариативной части часов, предусмотренных  
ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания

Организация-разработчик: Мичуринский филиал  
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

Печатается по решению методического совета Мичуринского  
филиала ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

ББК 74.57

© Осипова Н.И., 2020  
© Мичуринский филиал  
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |    |
|--|----|
| 1. Паспорт рабочей программы дисциплины .....              | 4  |
| 2. Структура и содержание дисциплины .....                 | 6  |
| 3. Условия реализации дисциплины .....                     | 10 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины ..... | 14 |

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины ОП.13. Национальная кухня является частью программы подготовки специалистов среднего звена, выделенной из вариативной части часов, предусмотренных в ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

**1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

**1.3 Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

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

использовать приобретенные знания и навыки в практической деятельности подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;

- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;

- подбирать ассортимент блюд и напитков для граждан различных стран мира.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

-основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания;

-традиции питания народов мира с учетом национальных, социальных, религиозных, медицинских, исторических, природно-климатических, географических, информационных и иных аспектов;

-основные принципы рационального питания и положения нетрадиционных систем питания;

-классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;

- особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья;

- особенности технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира; особенности блюд и напитков, рекомендуемых гражданам различных стран мира.

**В результате освоения дисциплины обучающиеся приобретают практический опыт в:**

- подборе ассортимента кулинарной продукции с основами рационального питания;

- составлении меню с учетом особенностей национальной кухни;

- подборе ассортимента блюд и напитков для граждан различных стран мира.

**В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие общие и профессиональные компетенции:**

| <b>Код</b> | <b>Наименование результата обучения</b>  |
|------------|--|
| ОК 1.      | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.   |
| ОК 2.      | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.     |
| ОК 3.      | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  |
| ОК 4.      | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5.      | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  |
| ОК 6.      | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.   |
| ОК 7.      | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  |
| ОК 8.      | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.    |
| ОК 9.      | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  |
| ПК 1.1.    | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции   |
| ПК 1.2.    | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.  |
| ПК 1.3.    | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции  |
| ПК 2.1.    | Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.  |
| ПК 2.2.    | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.                                    |
| ПК 2.3.    | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.  |
| ПК 3.1.    | Организовывать и проводить приготовление сложных супов.  |
| ПК 3.2.    | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.   |
| ПК 3.3.    | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.  |
| ПК 3.4.    | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.   |

| <b>Код</b> | <b>Наименование результата обучения</b>  |
|------------|--|
| ПК 4.1.    | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.             |
| ПК 4.2.    | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.       |
| ПК 4.3.    | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий                               |
| ПК 4.4.    | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении |
| ПК 5.1.    | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.                                      |
| ПК 5.2.    | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов  |
| ПК 6.1.    | Участвовать в планировании основных показателей производства   |
| ПК 6.2.    | Планировать выполнение работ исполнителями.  |
| ПК 6.3.    | Организовывать работу трудового коллектива.  |
| ПК 6.4.    | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.                                |
| ПК 6.5.    | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.   |

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 101 час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 33 часа.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Количество часов</b> |
|--|-------------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                       | <b>101</b>              |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>            | <b>68</b>               |
| в том числе:   |                         |
| лабораторные работы  | 20                      |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>                 | <b>33</b>               |
| в том числе:   |                         |
| подготовка мультимедийных презентаций                              | 12                      |
| подготовка докладов  | 18                      |
| подготовка рефератов   | 3                       |
| <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b> |                         |

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала, лабораторные работы, самостоятельная работа обучающихся  | Объем часов | Уровень освоения |
|--|---|-------------|------------------|
| <b>Раздел I.<br/>Национальная кухня компонент - общечеловеческой материальной культуры</b> |   | <b>4</b>    |                  |
| <b>Тема 1.1<br/>Принципы формирования национальных традиций и культур питания</b>          | <b>Содержание учебного материала</b><br>Характерные особенности национальных кухонь, их классификация. Роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов. Современные тенденции развития национальных кухонь. Влияние религиозных мировоззрений на традиции питания различных народов. Основные факторы, влияющие на формирование основ национальной кухни. | <b>2</b>    | <b>1</b>         |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Доклады на тему: «Характеристика пищевых обрядов и традиций в православии»<br>«Характеристика пищевых обрядов и традиций в исламе, протестантизме, иудаизме»   | <b>2</b>    |                  |
| <b>Раздел II.<br/>Традиции и культура питания народов стран СНГ</b>                        |   | <b>28</b>   |                  |
| <b>Тема 2.1<br/>Развитие и особенности формирования кухонь стран СНГ</b>                   | <b>Содержание учебного материала</b><br>Основные факторы, определяющие особенности кухонь стран СНГ. Отличительные признаки, национальные традиции славянских и прибалтийских кухонь, кавказской кухни и кухни средней Азии. Характеристика основных продуктов, используемых для приготовления блюд. Классические блюда. Технология приготовления традиционных блюд Кухонь          | <b>10</b>   | <b>2</b>         |

| Наименование разделов и тем                                  | Содержание учебного материала, лабораторные работы, самостоятельная работа обучающихся  | Объем часов | Уровень освоения |
|--|---|-------------|------------------|
|  | СНГ. Способы оформления и подачи.   |             |                  |
|  | <b>Лабораторные работы</b>  | <b>10</b>   |                  |
|  | Приготовление блюд славянской кухни   |             |                  |
|  | Приготовление блюд стран СНГ  |             |                  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | <b>8</b>    |                  |
|  | Эссе на тему: «Традиции и ритуалы русской трапезы», «Формирование региональных традиций питания в России», «Традиции питания и национальные блюда Грузии, Армении и Азербайджана», «Традиции питания и национальные блюда славянских народов», «Традиции питания и национальные блюда Киргизии, Узбекистана и Казахстана», «Традиции питания и национальные блюда прибалтийской кухни». |             |                  |
| <b>Раздел III.<br/>Кухня стран<br/>восточной Азии</b>        |   | <b>10</b>   |                  |
| <b>Тема 3.1</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b>    |                  |
| <b>Развитие и особенности формирования кухонь стран Азии</b> | Основные факторы, определяющие особенности кухонь Стран Азии. Отличительные признаки, национальные традиции Индийской, Индонезийской, Китайской, Корейской и Тайской кухонь. Характеристика режима питания, основных продуктов, используемых для приготовления блюд. Технология приготовления традиционных блюд кухонь стран Азии. Способы оформления и подачи блюд.                    |             | <b>2</b>         |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | <b>4</b>    |                  |
|  | Реферат на тему: «Национальные традиции питания Китая», «Рис и его роль в формировании традиций питания народов Азии», «Застолье и его специфика в культуре питания народов стран Азии», Презентация на тему: «Чайная церемония в культурах народов мира».  |             |                  |
| <b>Раздел IV.<br/>Кухня стран<br/>Европы</b>                 |   | <b>36</b>   |                  |



| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала, лабораторные работы, самостоятельная работа обучающихся   | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|-------------|------------------|
| <b>Тема 4.1</b><br><b>Развитие и особенности формирования кухонь стран Европы</b>                   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>18</b>   |                  |
|   | Традиции, культура и режим питания народов Европы. Основной набор продуктов и характерные особенности приготовления блюд в Греции, Испании, Германии, Польше, Румынии, Скандинавии, Болгарии, Венгрии, Чехии и Словакии, Италии, Англии и Франции. Специи и пряности, широко используемые при приготовлении блюд   |             | <b>2</b>         |
|   | <b>Лабораторные работы</b>   | <b>6</b>    |                  |
|   | Приготовление блюд стран Европы  |             |                  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Доклад на тему: «История кулинарного искусства в Европе (Италия, Франция)», «Традиции питания в Греции: от древности до сегодняшнего дня», «Влияние французской кухни и культуры питания на формирование питания народов Европы». Презентации на тему: «Традиции сыроделия и шоколадного производства: Голландия, Бельгия, Швейцария», «Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания Европы», «Средиземноморская кухня и ее особенности». | <b>12</b>   |                  |
| <b>Раздел V.</b><br><b>Кухня стран американского континента</b>                                     |  | <b>23</b>   |                  |
| <b>Тема 5.1</b><br><b>Развитие и особенности формирования кухонь стран Американского континента</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>12</b>   |                  |
|   | Традиции, культура и режим питания народов Северной, Центральной и Южной Америки. Характерная особенность южно-американской кухни. Основные факторы, формирующие основу американской кухни. Традиционные блюда кухни стран Американского континента. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки, ассортимент и технология приготовления блюд и правила   |             | <b>2</b>         |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы, самостоятельная работа обучающихся   | Объем часов | Уровень освоения |
|-----------------------------|--|-------------|------------------|
|                             | их подачи.   |             |                  |
|                             | <b>Лабораторные работы</b>   | <b>4</b>    |                  |
|                             | Приготовление блюд Американского континента  |             |                  |
|                             | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  | <b>7</b>    |                  |
|                             | Эссе на тему: «Американские традиции питания», «Особенности культуры питания в странах Латинской Америки», «Организация массового питания в США (Канаде, Аргентине, Бразилии, Мексике, Колумбии), «Влияние эмиграции на традиции и культуру питания в США и Канаде».<br>Презентация на тему: «Общие черты и особенности американской системы FastFood» |             |                  |
| <b>Всего:</b>               |  | <b>101</b>  |                  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Реализация дисциплины осуществляется в:

**Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 2.**

Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, доска, трибуна, стенды, плакаты, инструкционные, технологические и технико-технологические карты, презентации, учебно-методический комплекс «Национальная кухня».

**Кабинет общепрофессиональных дисциплин № 17**

Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для групповых и

индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Столы и стулья для обучающихся, стол и стул для преподавателя, экран Screen Media настенный рулонный, переносное мультимедийное оборудование (мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP, 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D; ноутбук ASUS K50AF с программным обеспечением: Microsoft Windows 7(договор 06-0512 от 14.05.2012), Яндекс Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), Microsoft Office 2010(договор 07-0812 от 27.08.2012), КОМПАС-3D(сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019), СПС «Консультант Плюс»(договор 5329-С от 01.06.2015), ПСС «Техэксперт»(контракт 120 от 30.07.2015)).

### **Учебный кулинарный цех**

Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля.

Стол и стул для преподавателя, комплект лабораторной мебели для обучающихся.

Плита электрическая, мясорубка электрическая, миксер DELTA -5017 BC, водонагреватель Ariston BRAVO E 4523, фритюрница, кипятильник, весы CAS SV – 10, печь пароконвекционная, блендер погружной, пароварка, микроволновая печь LG 2101042137, хлебопечь CAMERON CB-4407, взбивальная машина, холодильник «Свияга», «Смоленск», электрокипятильник GASNRORAG, стеллаж для посуды, производственные столы, ванна ВМО (960x530x870), овоскоп, блинница тефлоновая.

Посуда и инвентарь: блюдо круглое, блюдо овальное, венчик, вилка десертная, вилка для раздачи холодных закусок, вилка для рыбы, вилка столовая, тарелка глубокая столовая, тарелка закусочная, тарелка мелкая столовая, тарелка пирожковая, порционные сковороды, соусники, сотейники, сковороды, сковорода ВОК, кастрюли алюм., кастрюля алюм. 20л, кастрюля эм., лотки алюм., миски, селедочницы, креманки, салатники, ножи кухонные, горшочки керамические, чайная пара, сито, молоточки для отбивания мяса, чайники, кувшины, набор для карвинга, скалка, кокотницы, доска разделочная, учебно-методический комплекс «Национальная кухня».

С целью обеспечения выполнения обучающимися практических заданий на лабораторных занятиях с использованием персональных компьютеров, в процессе изучения дисциплины используется **кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности № 26.**

Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Стол и кресло для преподавателя, столы и кресла для обучающихся, персональные компьютеры ALTAWinG B730MDi3-3225 мониторViewSonic– 13 шт. с выходом в сеть Интернет и программным обеспечением: MS Windows 7(договор 06-0512 от 14.05.2012), Microsoft Office 2010(договор 14-0512 от 25.05.2012), Конструктор тестов 3.1(договор 697994-M26 от 01.12.2009), Монтаж холодильно-

компрессорных машин(договор 32 от 05.07.2011), КОМПАС-3D (сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019), Яндекс Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), Project Expert(договор Tr000128238 от 12.12.2016), 7 Zip(бесплатное\свободно распространяемое), переносное мультимедийное оборудование (экран Projecta SlimScreen (180x180 см) Matte WhiteS, Case Black Grey, мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP , 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D).

**Учебно-методическое обеспечение:** учебно-методический комплекс дисциплины «Национальная кухня», включающий учебное пособие, практикум, методические указания по изучению дисциплины, методические рекомендации по преподаванию дисциплины, методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники (ОИ):**

1. Осипова, Н. И. Национальная кухня : учебное пособие / Н. И. Осипова. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — 182 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133081> .— Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Национальная кухня. Лабораторный практикум: учебное пособие / Сост. А. В.Киреева. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020. - 36 с.

3. Васюкова, А. Т. Кухни народов мира : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина ; под редакцией А. Т. Васюковой. — Москва : Дашков и К, 2019. — 336 с. — ISBN 978-5-394-03040-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85385.html> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей

#### **Дополнительные источники (ДИ):**

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под редакцией А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 208 с. — ISBN 978-5-394-03278-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85340.html> .— Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира : учебное пособие / Т. А. Еремина, О. А. Апалихина. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 132 с. — ISBN 978-5-00032-400-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/88430.html> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Гурко, А. Викт. Этнические традиции национальной кухни Беларуси / А. Викт. Гурко, Л. В. Бохан, Н. С. Бункевич ; под редакцией А. Викт. Гурко. — Минск :

Белорусская наука, 2019. — 256 с. — ISBN 978-985-08-2448-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/95494.html> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Типсина, Н. Н. Восточные сладости и национальные изделия : учебное пособие / Н. Н. Типсина. — Красноярск :КрасГАУ, 2018. — 150 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130124> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### **Интернет – ресурсы (И-Р):**

1. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание// Режим доступа: <http://fcior.edu.ru> .– Дата обращения: 12.02.2020. – [Заглавие с экрана.](#)

2. Официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров// Режим доступа: <http://www.frio.ru>. – Дата обращения: 12.02.2020. – [Заглавие с экрана.](#)

3. Официальный сайт Ассоциации кулинаров России // Режим доступа: <http://www.culina-russia.ru>. – Дата обращения: 12.02.2020. – [Заглавие с экрана.](#)

4. Официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России // Режим доступа: <http://www.chefs.ru>. – Дата обращения: 12.02.2020. – [Заглавие с экрана.](#)

#### **Использование активных и интерактивных форм проведения занятий**

В целях реализации компетентностного подхода, для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся, в процессе изучения дисциплины используются следующие активные и интерактивные формы проведения занятий:

| <b>№ п/п</b> | <b>Наименование темы/ раздела</b>  | <b>Применяемые активные и интерактивные методы</b> | <b>Краткая характеристика</b>   |
|--------------|--|--|---|
| 1            | Тема 2.1.<br>Развитие, особенности и формирование кухни славянских народов           | Лекция - визуализация                              | Обучающиеся осуществляют подбор фотографий блюд славянских народов в разные века и составляют презентацию по теме                 |
| 2            | Тема 2.3.<br>Традиции, особенности питания и национальные блюда народов средней Азии | Мозговой штурм                                     | Обучающиеся высказывают большое количество вариантов решения, а затем из высказанных идей отбираются наиболее удачные, практичные |
| 3            | Тема 2.5.<br>Традиции, особенности питания и   | Урок - конференция                                 | Обучающиеся заранее получают темы докладов и готовят по ним выступления   |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
|   | национальные блюда народов Прибалтики.   |  |  |
| 4 | Тема 3.3.<br>Японская кухня.<br>Традиции, особенности питания.                           | Урок - презентация   | Презентации «Чайная церемония в культурах народов мира», «Традиция и особенности питания народа с японской кухней» и др. Представление иллюстрированного содержания материала  |
| 5 | Тема 4.6.<br>Румынская, Болгарская и Венгерская кухни.<br>Традиции, особенности питания. | Творческое задание   | Воспроизведение обучающимися полученной ранее информации в виде теста, кроссворда  |
| 6 | Лабораторное занятие:<br>Приготовление блюд стран Европы                                 | Коллективная деятельность – работа в микрогруппах (по 4-6 человек) | Обучающиеся готовят блюда стран Европы и дают оценку качества каждому приготовленному блюду  |
| 7 | Раздел 5 Кухня стран Американского континента  | Олимпиада  | Среди групп обучающихся проводится интеллектуальное соревнование по разделу дисциплины, позволяющее выявить не только знания фактического материала, но и умение применять эти знания в новых нестандартных ситуациях, требующих творческого мышления. |

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных занятий, тестирования, устных опросов а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований и др.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)   | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения   |
|--|---|
| <b>Умения:</b><br>- использовать приобретенные знания и навыки в практической деятельности подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания; | Оценка результатов деятельности обучающихся на практических работах в процессе внеаудиторной самостоятельной работы |

| <b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>  | <b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>   |
|--|--|
| - составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;   | Оценка результатов деятельности обучающихся на практических работах в процессе внеаудиторной самостоятельной работы                            |
| - подбирать ассортимент блюд и напитков для граждан различных стран мира;  | Оценка результатов деятельности обучающихся на практических работах в процессе внеаудиторной самостоятельной работы                            |
| <b>Знания:</b><br>- основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания;  | Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании, докладе, презентации и других видов текущего контроля.            |
| - традиции питания народов мира с учетом национальных, социальных, религиозных, медицинских, исторических, природно-климатических, географических, информационных и иных аспектов; | Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании, докладе, презентации и других видов текущего контроля.            |
| - основные принципы рационального питания и положения нетрадиционных систем питания;   | Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании, докладе, презентации и других видов текущего контроля.            |
| -классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления, особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья;                               | Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании, докладе, сообщении, презентации и других видов текущего контроля. |
| - особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья;  | Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании, докладе, сообщении, презентации и других видов текущего контроля. |
| -особенности технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира;   | Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании, докладе, презентации и других видов текущего контроля.            |
| - особенности блюд и напитков, рекомендуемых гражданам различных стран мира  | Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании, докладе, презентации и других видов текущего контроля             |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения проверяют у обучающихся не только освоенные умения и усвоенные знания, но и сформированность общих и профессиональных компетенций.

### **Технологии формирования общих компетенций**

| <b>Код и содержание общих компетенций</b>   | <b>Технологии формирования ОК (на учебных занятиях)</b>   |
|---|---|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Понимание значения своей профессии в формировании гармоничного, экономически процветающего и политически стабильного государства. |

| Код и содержание общих компетенций  | Технологии формирования ОК<br>(на учебных занятиях)   |
|---|---|
|   | Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии.  |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество     | Самостоятельное решение задач и коллективный анализ полученных результатов на занятиях на этапах закрепления изученного материала. Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении профессиональной деятельности Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность  | Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении профессиональной деятельности.  |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников информации, включая электронные.   |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.   | Использование сети интернет для подбора материалов, используемых при написании рефератов, при проведении исследовательской деятельности, при подготовке домашнего задания.  |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством и потребителями  | Соблюдение норм делового общения и деловой этики во взаимодействии с руководством, коллегами и социальными партнерами. Эффективность организации коллективной работы в профессиональной деятельности.   |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результаты выполнения заданий   | Ответственность за результаты выполнения заданий. Способность к самоанализу и коррекция результатов собственной работы.   |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.   | Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении дисциплины. Тестирование с целью самоконтроля на этапах проверки качества изученного материала и закрепления изученного материала. Самоконтроль результата выполнения индивидуального задания.  |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.   | Проявление устойчивого интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. Отслеживание изменений в области профессиональной деятельности. Умение анализировать свой уровень владения технологиями.  |

### Технологии формирования профессиональных компетенций

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Содержание учебного материала | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|-------------------------------|---|
|--|-------------------------------|---|



| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)   | Содержание учебного материала   | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения   |
|--|---|---|
| <b>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>   |   |   |
| <p><b>Умения:</b>-использовать приобретенные знания и навыки в практической деятельности подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;</p> <p>- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;</p> <p>- подбирать ассортимент блюд и напитков для граждан различных стран мира</p> <p><b>Знания:</b>- основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания;</p> <p>-традиции питания народов мира с учетом национальных, социальных, религиозных, медицинских, исторических, природно-климатических, географических, информационных и иных аспектов;</p> <p>-основные принципы рационального питания и положения нетрадиционных систем питания;</p> <p>-классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;</p> <p>- особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья;</p> <p>- особенности технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира; особенности блюд и напитков, рекомендуемых гражданам различных стран мира.</p> | <p><b>Лабораторные работы:</b></p> <p>Приготовление блюд славянской кухни.</p> <p>Приготовление блюд стран СНГ.</p> <p>Приготовление блюд стран Европы.</p> <p>Приготовление блюд Американского континента.</p> <p><b>Темы:</b></p> <p>Принципы формирования национальных традиций и культур питания.</p> <p>Развитие, особенности и формирование кухни славянских народов</p> <p>Традиции, особенности питания и национальные блюда кавказских народов</p> <p>Традиции, особенности питания и национальные блюда народов средней Азии</p> <p>Традиции, особенности питания и национальные блюда Молдавии.</p> <p>Традиции, особенности питания и национальные блюда народов Прибалтики.</p> <p>Индийская и Индонезийская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Китайская, Корейская и Тайская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Японская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Английская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Греческая кухня. Традиции, традиции, особенности питания.</p> <p>Испанская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Немецкая и Польская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Скандинавская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Румынская, Болгарская и Венгерская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Итальянская кухня. Традиции,</p> | <p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании, защите рефератов, отчета о работе и других видов текущего контроля.</p> |

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)   | Содержание учебного материала  | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения   |
|--|--|---|
|  | <p>особенности питания.<br/>Французская кухня. Традиции, особенности питания.<br/>Кухня Чехии и Словакии. Традиции, особенности питания.<br/>Американская кухня. Традиции, особенности питания.<br/>Аргентинская кухня. Традиции, особенности питания.<br/>Бразильская кухня. Традиции, особенности питания.<br/>Колумбийская кухня. Традиции, особенности питания.<br/>Мексиканская кухня. Традиции, особенности питания.</p>   |   |
| <b>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>   |  |   |
| <p><b>Умения:</b>-использовать приобретенные знания и навыки в практической деятельности подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;<br/>- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;<br/>- подбирать ассортимент блюд и напитков для граждан различных стран мира</p> <p><b>Знания:</b>- основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания;<br/>-традиции питания народов мира с учетом национальных, социальных, религиозных, медицинских, исторических, природно-климатических, географических, информационных и иных аспектов;<br/>-основные принципы рационального питания и положения нетрадиционных систем питания;<br/>-классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;<br/>- особенности национальной кухни народов стран ближнего и</p> | <p><b>Лабораторные работы:</b><br/>Приготовление блюд славянской кухни.<br/>Приготовление блюд стран СНГ.<br/>Приготовление блюд стран Европы.<br/>Приготовление блюд Американского континента.</p> <p><b>Темы:</b><br/>Принципы формирования национальных традиций и культур питания.<br/>Развитие, особенности и формирование кухни славянских народов<br/>Традиции, особенности питания и национальные блюда кавказских народов<br/>Традиции, особенности питания и национальные блюда народов средней Азии<br/>Традиции, особенности питания и национальные блюда Молдавии.<br/>Традиции, особенности питания и национальные блюда народов Прибалтики.<br/>Индийская и Индонезийская кухни. Традиции, особенности питания.<br/>Китайская, Корейская и Тайская кухни. Традиции, особенности питания.<br/>Японская кухня. Традиции, осо-</p> | <p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании, защите рефератов, отчета о работе и других видов текущего контроля.</p> |

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)  | Содержание учебного материала   | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения   |
|---|---|---|
| <p>дальнего зарубежья;<br/>- особенности технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира; особенности блюд и напитков, рекомендуемых гражданам различных стран мира.</p>   | <p>бенности питания.<br/>Английская кухня. Традиции, особенности питания.<br/>Греческая кухня. Традиции, традиции, особенности питания.<br/>Испанская кухня. Традиции, особенности питания.<br/>Немецкая и Польская кухни. Традиции, особенности питания.<br/>Скандинавская кухня. Традиции, особенности питания.<br/>Румынская, Болгарская и Венгерская кухни. Традиции, особенности питания.<br/>Итальянская кухня. Традиции, особенности питания.<br/>Французская кухня. Традиции, особенности питания.<br/>Кухня Чехии и Словакии. Традиции, особенности питания.<br/>Американская кухня. Традиции, особенности питания.<br/>Аргентинская кухня. Традиции, особенности питания.<br/>Бразильская кухня. Традиции, особенности питания.<br/>Колумбийская кухня. Традиции, особенности питания.<br/>Мексиканская кухня. Традиции, особенности питания.</p> |   |
| <b>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</b>   |   |   |
| <p><b>Умения:</b>-использовать приобретенные знания и навыки в практической деятельности подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;<br/>- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;<br/>- подбирать ассортимент блюд и напитков для граждан различных стран мира<br/><b>Знания:</b>- основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания;<br/>-традиции питания народов мира с</p> | <p><b>Лабораторные работы:</b><br/>Приготовление блюд славянской кухни.<br/>Приготовление блюд стран СНГ.<br/>Приготовление блюд стран Европы.<br/>Приготовление блюд Американского континента.<br/><b>Темы:</b><br/>Принципы формирования национальных традиций и культур питания.<br/>Развитие, особенности и формирование кухни славянских народов<br/>Традиции, особенности питания и национальные блюда кавказских народов</p>   | <p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании, защите рефератов, отчета о работе и других видов текущего контроля.</p> |

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)  | Содержание учебного материала  | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|--|---|
| <p>учетом национальных, социальных, религиозных, медицинских, исторических, природно-климатических, географических, информационных и иных аспектов;</p> <p>-основные принципы рационального питания и положения нетрадиционных систем питания;</p> <p>-классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;</p> <p>- особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья;</p> <p>- особенности технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира; особенности блюд и напитков, рекомендуемых гражданам различных стран мира.</p> | <p>Традиции, особенности питания и национальные блюда народов средней Азии</p> <p>Традиции, особенности питания и национальные блюда Молдавии.</p> <p>Традиции, особенности питания и национальные блюда народов Прибалтики.</p> <p>Индийская и Индонезийская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Китайская, Корейская и Тайская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Японская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Английская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Греческая кухня. Традиции, традиции, особенности питания.</p> <p>Испанская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Немецкая и Польская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Скандинавская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Румынская, Болгарская и Венгерская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Итальянская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Французская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Кухня Чехии и Словакии. Традиции, особенности питания.</p> <p>Американская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Аргентинская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Бразильская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Колумбийская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Мексиканская кухня. Традиции, особенности питания.</p> |   |
| <b>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</b>   |  |   |
| <p><b>Умения:</b>-использовать приобретенные знания и навыки в практи-</p>  | <p><b>Лабораторные работы:</b><br/>Приготовление блюд славянской</p>   | <p>Оценка результатов деятельности обучающихся</p>    |

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)   | Содержание учебного материала  | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения   |
|--|--|---|
| <p>ческой деятельности подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;</p> <p>- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;</p> <p>- подбирать ассортимент блюд и напитков для граждан различных стран мира</p> <p><b>Знания:</b>- основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания;</p> <p>-традиции питания народов мира с учетом национальных, социальных, религиозных, медицинских, исторических, природно-климатических, географических, информационных и иных аспектов;</p> <p>-основные принципы рационального питания и положения нетрадиционных систем питания;</p> <p>-классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;</p> <p>- особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья;</p> <p>- особенности технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира; особенности блюд и напитков, рекомендуемых гражданам различных стран мира.</p> | <p>кухни.</p> <p>Приготовление блюд стран СНГ.</p> <p>Приготовление блюд стран Европы.</p> <p>Приготовление блюд Американского континента.</p> <p><b>Темы:</b></p> <p>Принципы формирования национальных традиций и культур питания.</p> <p>Развитие, особенности и формирование кухни славянских народов</p> <p>Традиции, особенности питания и национальные блюда кавказских народов</p> <p>Традиции, особенности питания и национальные блюда народов средней Азии</p> <p>Традиции, особенности питания и национальные блюда Молдавии.</p> <p>Традиции, особенности питания и национальные блюда народов Прибалтики.</p> <p>Индийская и Индонезийская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Китайская, Корейская и Тайская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Японская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Английская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Греческая кухня. Традиции, традиции, особенности питания.</p> <p>Испанская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Немецкая и Польская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Скандинавская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Румынская, Болгарская и Венгерская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Итальянская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Французская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Кухня Чехии и Словакии. Тради-</p> | <p>при устном опросе, тестировании, защите рефератов, отчета о работе и других видов текущего контроля.</p> |

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)  | Содержание учебного материала  | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения   |
|---|--|---|
|   | <p>ции, особенности питания.<br/> Американская кухня. Традиции, особенности питания.<br/> Аргентинская кухня. Традиции, особенности питания.<br/> Бразильская кухня. Традиции, особенности питания.<br/> Колумбийская кухня. Традиции, особенности питания.<br/> Мексиканская кухня. Традиции, особенности питания.</p>  |   |
| <b>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</b>   |  |   |
| <p><b>Умения:</b>-использовать приобретенные знания и навыки в практической деятельности подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;<br/> - составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;<br/> - подбирать ассортимент блюд и напитков для граждан различных стран мира<br/> <b>Знания:</b>- основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания;<br/> -традиции питания народов мира с учетом национальных, социальных, религиозных, медицинских, исторических, природно-климатических, географических, информационных и иных аспектов;<br/> -основные принципы рационального питания и положения нетрадиционных систем питания;<br/> -классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;<br/> - особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья;<br/> - особенности технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах</p> | <p><b>Лабораторные работы:</b><br/> Приготовление блюд славянской кухни.<br/> Приготовление блюд стран СНГ.<br/> Приготовление блюд стран Европы.<br/> Приготовление блюд Американского континента.<br/> <b>Темы:</b><br/> Принципы формирования национальных традиций и культур питания.<br/> Развитие, особенности и формирование кухни славянских народов<br/> Традиции, особенности питания и национальные блюда кавказских народов<br/> Традиции, особенности питания и национальные блюда народов средней Азии<br/> Традиции, особенности питания и национальные блюда Молдавии.<br/> Традиции, особенности питания и национальные блюда народов Прибалтики.<br/> Индийская и Индонезийская кухни. Традиции, особенности питания.<br/> Китайская, Корейская и Тайская кухни. Традиции, особенности питания.<br/> Японская кухня. Традиции, особенности питания.<br/> Английская кухня. Традиции, особенности питания.<br/> Греческая кухня. Традиции, тра-</p> | <p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании, защите рефератов, отчета о работе и других видов текущего контроля.</p> |

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)                                | Содержание учебного материала  | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|--|---|
| <p>мира; особенности блюд и напитков, рекомендуемых гражданам различных стран мира.</p> | <p>диции, особенности питания.<br/>Испанская кухня. Традиции, особенности питания.<br/>Немецкая и Польская кухни. Традиции, особенности питания.<br/>Скандинавская кухня. Традиции, особенности питания.<br/>Румынская, Болгарская и Венгерская кухни. Традиции, особенности питания.<br/>Итальянская кухня. Традиции, особенности питания.<br/>Французская кухня. Традиции, особенности питания.<br/>Кухня Чехии и Словакии. Традиции, особенности питания.<br/>Американская кухня. Традиции, особенности питания.<br/>Аргентинская кухня. Традиции, особенности питания.<br/>Бразильская кухня. Традиции, особенности питания.<br/>Колумбийская кухня. Традиции, особенности питания.<br/>Мексиканская кухня. Традиции, особенности питания.</p> |   |

**ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов**

|   |  |   |
|---|--|---|
| <p><b>Умения:</b>-использовать приобретенные знания и навыки в практической деятельности подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;<br/>- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;<br/>- подбирать ассортимент блюд и напитков для граждан различных стран мира</p> <p><b>Знания:</b>- основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания;<br/>-традиции питания народов мира с учетом национальных, социальных, религиозных, медицинских, исторических, природно-климатических,</p> | <p><b>Лабораторные работы:</b><br/>Приготовление блюд славянской кухни.<br/>Приготовление блюд стран СНГ.<br/>Приготовление блюд стран Европы.<br/>Приготовление блюд Американского континента.</p> <p><b>Темы:</b><br/>Принципы формирования национальных традиций и культур питания.<br/>Развитие, особенности и формирование кухни славянских народов<br/>Традиции, особенности питания и национальные блюда кавказских народов<br/>Традиции, особенности питания и национальные блюда народов средней Азии<br/>Традиции, особенности питания и</p> | <p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании, защите рефератов, отчета о работе и других видов текущего контроля.</p> |
|---|--|---|

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)  | Содержание учебного материала  | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения   |
|---|--|---|
| <p>географических, информационных и иных аспектов;</p> <p>-основные принципы рационального питания и положения нетрадиционных систем питания;</p> <p>-классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;</p> <p>- особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья;</p> <p>- особенности технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира; особенности блюд и напитков, рекомендуемых гражданамразличных стран мира.</p> | <p>национальные блюда Молдавии. Традиции, особенности питания и национальные блюда народов Прибалтики.</p> <p>Индийская и Индонезийская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Китайская, Корейская и Тайская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Японская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Английская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Греческая кухня. Традиции, традиции, особенности питания.</p> <p>Испанская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Немецкая и Польская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Скандинавская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Румынская, Болгарская и Венгерская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Итальянская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Французская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Кухня Чехии и Словакии. Традиции, особенности питания.</p> <p>Американская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Аргентинская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Бразильская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Колумбийская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Мексиканская кухня. Традиции, особенности питания.</p> |   |
| <b>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов</b>   |  |   |
| <p><b>Умения:</b>-использовать приобретенные знания и навыки в практической деятельности подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;</p> <p>- составлять различные виды</p>   | <p><b>Лабораторные работы:</b></p> <p>Приготовление блюд славянской кухни.</p> <p>Приготовление блюд стран СНГ.</p> <p>Приготовление блюд стран Европы.</p> <p>Приготовление блюд Американ-</p>  | <p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании, защите рефератов, отчета о работе и других видов текущего контроля.</p> |



| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)  | Содержание учебного материала  | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|--|---|
| <p>рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;</p> <p>- подбирать ассортимент блюд и напитков для граждан различных стран мира</p> <p><b>Знания:</b>- основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания;</p> <p>-традиции питания народов мира с учетом национальных, социальных, религиозных, медицинских, исторических, природно-климатических, географических, информационных и иных аспектов;</p> <p>-основные принципы рационального питания и положения нетрадиционных систем питания;</p> <p>-классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;</p> <p>- особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья;</p> <p>- особенности технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира; особенности блюд и напитков, рекомендуемых гражданам различных стран мира.</p> | <p>ского континента.</p> <p><b>Темы:</b></p> <p>Принципы формирования национальных традиций и культур питания.</p> <p>Развитие, особенности и формирование кухни славянских народов</p> <p>Традиции, особенности питания и национальные блюда кавказских народов</p> <p>Традиции, особенности питания и национальные блюда народов средней Азии</p> <p>Традиции, особенности питания и национальные блюда Молдавии.</p> <p>Традиции, особенности питания и национальные блюда народов Прибалтики.</p> <p>Индийская и Индонезийская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Китайская, Корейская и Тайская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Японская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Английская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Греческая кухня. Традиции, традиции, особенности питания.</p> <p>Испанская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Немецкая и Польская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Скандинавская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Румынская, Болгарская и Венгерская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Итальянская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Французская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Кухня Чехии и Словакии. Традиции, особенности питания.</p> <p>Американская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Аргентинская кухня. Традиции, особенности питания.</p> |   |

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)  | Содержание учебного материала  | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения   |
|---|--|---|
|   | Бразильская кухня. Традиции, особенности питания.<br>Колумбийская кухня. Традиции, особенности питания.<br>Мексиканская кухня. Традиции, особенности питания.  |   |
| <b>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</b>  |  |   |
| <p><b>Умения:</b>-использовать приобретенные знания и навыки в практической деятельности подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;<br/>- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;<br/>- подбирать ассортимент блюд и напитков для граждан различных стран мира</p> <p><b>Знания:</b>- основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания;<br/>-традиции питания народов мира с учетом национальных, социальных, религиозных, медицинских, исторических, природно-климатических, географических, информационных и иных аспектов;<br/>-основные принципы рационального питания и положения нетрадиционных систем питания;<br/>-классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;<br/>- особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья;<br/>- особенности технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира; особенности блюд и напитков, рекомендуемых гражданам различных стран мира.</p> | <p><b>Лабораторные работы:</b><br/>Приготовление блюд славянской кухни.<br/>Приготовление блюд стран СНГ.<br/>Приготовление блюд стран Европы.<br/>Приготовление блюд Американского континента.</p> <p><b>Темы:</b><br/>Принципы формирования национальных традиций и культур питания.<br/>Развитие, особенности и формирование кухни славянских народов<br/>Традиции, особенности питания и национальные блюда кавказских народов<br/>Традиции, особенности питания и национальные блюда народов средней Азии<br/>Традиции, особенности питания и национальные блюда Молдавии.<br/>Традиции, особенности питания и национальные блюда народов Прибалтики.<br/>Индийская и Индонезийская кухни. Традиции, особенности питания.<br/>Китайская, Корейская и Тайская кухни. Традиции, особенности питания.<br/>Японская кухня. Традиции, особенности питания.<br/>Английская кухня. Традиции, особенности питания.<br/>Греческая кухня. Традиции, традиции, особенности питания.<br/>Испанская кухня. Традиции, особенности питания.<br/>Немецкая и Польская кухни. Традиции, особенности питания.<br/>Скандинавская кухня. Традиции,</p> | <p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании, защите рефератов, отчета о работе и других видов текущего контроля.</p> |

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)  | Содержание учебного материала  | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения   |
|---|--|---|
|   | <p>особенности питания.<br/> Румынская, Болгарская и Венгерская кухни. Традиции, особенности питания.<br/> Итальянская кухня. Традиции, особенности питания.<br/> Французская кухня. Традиции, особенности питания.<br/> Кухня Чехии и Словакии. Традиции, особенности питания.<br/> Американская кухня. Традиции, особенности питания.<br/> Аргентинская кухня. Традиции, особенности питания.<br/> Бразильская кухня. Традиции, особенности питания.<br/> Колумбийская кухня. Традиции, особенности питания.<br/> Мексиканская кухня. Традиции, особенности питания.</p>   |   |
| <b>ПК 3.3. Организовать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</b>   |  |   |
| <p><b>Умения:</b>-использовать приобретенные знания и навыки в практической деятельности подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;<br/> - составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;<br/> - подбирать ассортимент блюд и напитков для граждан различных стран мира</p> <p><b>Знания:</b>- основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания;<br/> -традиции питания народов мира с учетом национальных, социальных, религиозных, медицинских, исторических, природно-климатических, географических, информационных и иных аспектов;<br/> -основные принципы рационального питания и положения нетрадиционных систем питания;</p> | <p><b>Лабораторные работы:</b><br/> Приготовление блюд славянской кухни.<br/> Приготовление блюд стран СНГ.<br/> Приготовление блюд стран Европы.<br/> Приготовление блюд Американского континента.</p> <p><b>Темы:</b><br/> Принципы формирования национальных традиций и культур питания.<br/> Развитие, особенности и формирование кухни славянских народов<br/> Традиции, особенности питания и национальные блюда кавказских народов<br/> Традиции, особенности питания и национальные блюда народов средней Азии<br/> Традиции, особенности питания и национальные блюда Молдавии.<br/> Традиции, особенности питания и национальные блюда народов Прибалтики.<br/> Индийская и Индонезийская кухни. Традиции, особенности пита-</p> | <p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании, защите рефератов, отчета о работе и других видов текущего контроля.</p> |

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)  | Содержание учебного материала  | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения   |
|---|--|---|
| <p>-классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;</p> <p>- особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья;</p> <p>- особенности технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира; особенности блюд и напитков, рекомендуемых гражданам различных стран мира.</p>                            | <p>ния.</p> <p>Китайская, Корейская и Тайская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Японская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Английская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Греческая кухня. Традиции, традиции, особенности питания.</p> <p>Испанская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Немецкая и Польская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Скандинавская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Румынская, Болгарская и Венгерская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Итальянская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Французская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Кухня Чехии и Словакии. Традиции, особенности питания.</p> <p>Американская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Аргентинская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Бразильская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Колумбийская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Мексиканская кухня. Традиции, особенности питания.</p> |   |
| <p><b>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</b></p>   |  |   |
| <p><b>Умения:</b>-использовать приобретенные знания и навыки в практической деятельности подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;</p> <p>- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;</p> <p>- подбирать ассортимент блюд и напитков для граждан различных</p> | <p><b>Лабораторные работы:</b></p> <p>Приготовление блюд славянской кухни.</p> <p>Приготовление блюд стран СНГ.</p> <p>Приготовление блюд стран Европы.</p> <p>Приготовление блюд Американского континента.</p> <p><b>Темы:</b></p> <p>Принципы формирования национальных традиций и культур питания.</p>  | <p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании, защите рефератов, отчета о работе и других видов текущего контроля.</p> |

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)  | Содержание учебного материала   | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|---|---|
| <p>стран мира</p> <p><b>Знания:</b>- основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания;</p> <p>-традиции питания народов мира с учетом национальных, социальных, религиозных, медицинских, исторических, природно-климатических, географических, информационных и иных аспектов;</p> <p>-основные принципы рационального питания и положения нетрадиционных систем питания;</p> <p>-классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;</p> <p>- особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья;</p> <p>- особенности технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира; особенности блюд и напитков, рекомендуемых гражданам различных стран мира.</p> | <p>Развитие, особенности и формирование кухни славянских народов</p> <p>Традиции, особенности питания и национальные блюда кавказских народов</p> <p>Традиции, особенности питания и национальные блюда народов средней Азии</p> <p>Традиции, особенности питания и национальные блюда Молдавии.</p> <p>Традиции, особенности питания и национальные блюда народов Прибалтики.</p> <p>Индийская и Индонезийская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Китайская, Корейская и Тайская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Японская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Английская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Греческая кухня. Традиции, традиции, особенности питания.</p> <p>Испанская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Немецкая и Польская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Скандинавская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Румынская, Болгарская и Венгерская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Итальянская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Французская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Кухня Чехии и Словакии. Традиции, особенности питания.</p> <p>Американская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Аргентинская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Бразильская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Колумбийская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Мексиканская кухня. Традиции,</p> |   |

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)   | Содержание учебного материала  | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения   |
|--|--|---|
|  | особенности питания.   |   |
| <b>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</b>   |  |   |
| <p><b>Умения:</b>-использовать приобретенные знания и навыки в практической деятельности подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;<br/>- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;<br/>- подбирать ассортимент блюд и напитков для граждан различных стран мира</p> <p><b>Знания:</b>- основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания;<br/>-традиции питания народов мира с учетом национальных, социальных, религиозных, медицинских, исторических, природно-климатических, географических,информационных и иных аспектов;<br/>-основные принципы рационального питания и положения нетрадиционных систем питания;<br/>-классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;<br/>- особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья;<br/>- особенности технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира; особенности блюд и напитков, рекомендуемых гражданам различных стран мира.</p> | <p><b>Лабораторные работы:</b><br/>Приготовление блюд славянской кухни.<br/>Приготовление блюд стран СНГ.<br/>Приготовление блюд стран Европы.<br/>Приготовление блюд Американского континента.</p> <p><b>Темы:</b><br/>Принципы формирования национальных традиций и культур питания.<br/>Развитие, особенности и формирование кухни славянских народов<br/>Традиции, особенности питания и национальные блюда кавказских народов<br/>Традиции, особенности питания и национальные блюда народов средней Азии<br/>Традиции, особенности питания и национальные блюда Молдавии.<br/>Традиции, особенности питания и национальные блюда народов Прибалтики.<br/>Индийская и Индонезийская кухни. Традиции, особенности питания.<br/>Китайская, Корейская и Тайская кухни. Традиции, особенности питания.<br/>Японская кухня. Традиции, особенности питания.<br/>Английская кухня. Традиции, особенности питания.<br/>Греческая кухня. Традиции, традиции, особенности питания.<br/>Испанская кухня. Традиции, особенности питания.<br/>Немецкая и Польская кухни. Традиции, особенности питания.<br/>Скандинавская кухня. Традиции, особенности питания.<br/>Румынская, Болгарская и Венгерская кухни. Традиции, особенности питания.</p> | <p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании, защите рефератов, отчета о работе и других видов текущего контроля.</p> |

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)  | Содержание учебного материала   | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения   |
|---|---|---|
|   | <p>Итальянская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Французская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Кухня Чехии и Словакии. Традиции, особенности питания.</p> <p>Американская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Аргентинская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Бразильская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Колумбийская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Мексиканская кухня. Традиции, особенности питания.</p>  |   |
| <b>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</b>  |   |   |
| <p><b>Умения:</b>-использовать приобретенные знания и навыки в практической деятельности подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;</p> <p>- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;</p> <p>- подбирать ассортимент блюд и напитков для граждан различных стран мира</p> <p><b>Знания:</b>- основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания;</p> <p>-традиции питания народов мира с учетом национальных, социальных, религиозных, медицинских, исторических, природно-климатических, географических, информационных и иных аспектов;</p> <p>-основные принципы рационального питания и положения нетрадиционных систем питания;</p> <p>-классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;</p> <p>- особенности национальной</p> | <p><b>Лабораторные работы:</b></p> <p>Приготовление блюд славянской кухни.</p> <p>Приготовление блюд стран СНГ.</p> <p>Приготовление блюд стран Европы.</p> <p>Приготовление блюд Американского континента.</p> <p><b>Темы:</b></p> <p>Принципы формирования национальных традиций и культур питания.</p> <p>Развитие, особенности и формирование кухни славянских народов</p> <p>Традиции, особенности питания и национальные блюда кавказских народов</p> <p>Традиции, особенности питания и национальные блюда народов средней Азии</p> <p>Традиции, особенности питания и национальные блюда Молдавии.</p> <p>Традиции, особенности питания и национальные блюда народов Прибалтики.</p> <p>Индийская и Индонезийская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Китайская, Корейская и Тайская кухни. Традиции, особенности питания.</p> | <p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании, защите рефератов, отчета о работе и других видов текущего контроля.</p> |

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)  | Содержание учебного материала  | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения   |
|---|--|---|
| <p>кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья;</p> <p>- особенности технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира; особенности блюд и напитков, рекомендуемых гражданам различных стран мира.</p>   | <p>Японская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Английская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Греческая кухня. Традиции, традиции, особенности питания.</p> <p>Испанская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Немецкая и Польская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Скандинавская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Румынская, Болгарская и Венгерская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Итальянская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Французская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Кухня Чехии и Словакии. Традиции, особенности питания.</p> <p>Американская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Аргентинская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Бразильская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Колумбийская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Мексиканская кухня. Традиции, особенности питания.</p> |   |
| <b>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</b>   |  |   |
| <p><b>Умения:</b>-использовать приобретенные знания и навыки в практической деятельности подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;</p> <p>- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;</p> <p>- подбирать ассортимент блюд и напитков для граждан различных стран мира</p> <p><b>Знания:</b>- основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания;</p> <p>-традиции питания народов мира с</p> | <p><b>Лабораторные работы:</b></p> <p>Приготовление блюд славянской кухни.</p> <p>Приготовление блюд стран СНГ.</p> <p>Приготовление блюд стран Европы.</p> <p>Приготовление блюд Американского континента.</p> <p><b>Темы:</b></p> <p>Принципы формирования национальных традиций и культур питания.</p> <p>Развитие, особенности и формирование кухни славянских народов</p> <p>Традиции, особенности питания и национальные блюда кавказских народов</p>  | <p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании, защите рефератов, отчета о работе и других видов текущего контроля.</p> |



| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)  | Содержание учебного материала  | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|--|---|
| <p>учетом национальных, социальных, религиозных, медицинских, исторических, природно-климатических, географических, информационных и иных аспектов;</p> <p>-основные принципы рационального питания и положения нетрадиционных систем питания;</p> <p>-классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;</p> <p>- особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья;</p> <p>- особенности технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира; особенности блюд и напитков, рекомендуемых гражданам различных стран мира.</p> | <p>Традиции, особенности питания и национальные блюда народов средней Азии</p> <p>Традиции, особенности питания и национальные блюда Молдавии.</p> <p>Традиции, особенности питания и национальные блюда народов Прибалтики.</p> <p>Индийская и Индонезийская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Китайская, Корейская и Тайская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Японская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Английская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Греческая кухня. Традиции, традиции, особенности питания.</p> <p>Испанская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Немецкая и Польская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Скандинавская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Румынская, Болгарская и Венгерская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Итальянская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Французская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Кухня Чехии и Словакии. Традиции, особенности питания.</p> <p>Американская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Аргентинская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Бразильская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Колумбийская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Мексиканская кухня. Традиции, особенности питания.</p> |   |
| <b>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</b>   |  |   |
| <p><b>Умения:</b>-использовать приобретенные знания и навыки в практи-</p>  | <p><b>Лабораторные работы:</b><br/>Приготовление блюд славянской</p>   | <p>Оценка результатов деятельности обучающихся</p>    |

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)   | Содержание учебного материала  | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения   |
|--|--|---|
| <p>ческой деятельности подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;</p> <p>- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;</p> <p>- подбирать ассортимент блюд и напитков для граждан различных стран мира</p> <p><b>Знания:</b>- основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания;</p> <p>-традиции питания народов мира с учетом национальных, социальных, религиозных, медицинских, исторических, природно-климатических, географических, информационных и иных аспектов;</p> <p>-основные принципы рационального питания и положения нетрадиционных систем питания;</p> <p>-классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;</p> <p>- особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья;</p> <p>- особенности технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира; особенности блюд и напитков, рекомендуемых гражданам различных стран мира.</p> | <p>кухни.</p> <p>Приготовление блюд стран СНГ.</p> <p>Приготовление блюд стран Европы.</p> <p>Приготовление блюд Американского континента.</p> <p><b>Темы:</b></p> <p>Принципы формирования национальных традиций и культур питания.</p> <p>Развитие, особенности и формирование кухни славянских народов</p> <p>Традиции, особенности питания и национальные блюда кавказских народов</p> <p>Традиции, особенности питания и национальные блюда народов средней Азии</p> <p>Традиции, особенности питания и национальные блюда Молдавии.</p> <p>Традиции, особенности питания и национальные блюда народов Прибалтики.</p> <p>Индийская и Индонезийская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Китайская, Корейская и Тайская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Японская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Английская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Греческая кухня. Традиции, традиции, особенности питания.</p> <p>Испанская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Немецкая и Польская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Скандинавская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Румынская, Болгарская и Венгерская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Итальянская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Французская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Кухня Чехии и Словакии. Тради-</p> | <p>при устном опросе, тестировании, защите рефератов, отчета о работе и других видов текущего контроля.</p> |

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Содержание учебного материала   | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|---|---|
|  | <p>ции, особенности питания.<br/> Американская кухня. Традиции, особенности питания.<br/> Аргентинская кухня. Традиции, особенности питания.<br/> Бразильская кухня. Традиции, особенности питания.<br/> Колумбийская кухня. Традиции, особенности питания.<br/> Мексиканская кухня. Традиции, особенности питания.</p> |   |

**ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов**

|  |  |   |
|--|--|---|
| <p><b>Умения:</b>-использовать приобретенные знания и навыки в практической деятельности подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;<br/> - составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;<br/> - подбирать ассортимент блюд и напитков для граждан различных стран мира</p> <p><b>Знания:</b>- основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания;<br/> -традиции питания народов мира с учетом национальных, социальных, религиозных, медицинских, исторических, природно-климатических, географических, информационных и иных аспектов;<br/> -основные принципы рационального питания и положения нетрадиционных систем питания;<br/> -классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;<br/> - особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья;<br/> - особенности технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира; особенности блюд и</p> | <p><b>Лабораторные работы:</b><br/> Приготовление блюд славянской кухни.<br/> Приготовление блюд стран СНГ.<br/> Приготовление блюд стран Европы.<br/> Приготовление блюд Американского континента.</p> <p><b>Темы:</b><br/> Принципы формирования национальных традиций и культур питания.<br/> Развитие, особенности и формирование кухни славянских народов<br/> Традиции, особенности питания и национальные блюда кавказских народов<br/> Традиции, особенности питания и национальные блюда народов средней Азии<br/> Традиции, особенности питания и национальные блюда Молдавии.<br/> Традиции, особенности питания и национальные блюда народов Прибалтики.<br/> Индийская и Индонезийская кухни. Традиции, особенности питания.<br/> Китайская, Корейская и Тайская кухни. Традиции, особенности питания.<br/> Японская кухня. Традиции, особенности питания.<br/> Английская кухня. Традиции, особенности питания.<br/> Греческая кухня. Традиции, традиции, особенности питания.</p> | <p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании, защите рефератов, отчета о работе и других видов текущего контроля.</p> |
|--|--|---|

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Содержание учебного материала   | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|---|---|
| напитков, рекомендуемых гражданам различных стран мира.  | <p>Испанская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Немецкая и Польская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Скандинавская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Румынская, Болгарская и Венгерская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Итальянская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Французская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Кухня Чехии и Словакии. Традиции, особенности питания.</p> <p>Американская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Аргентинская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Бразильская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Колумбийская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Мексиканская кухня. Традиции, особенности питания.</p> |   |

**ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов**

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p><b>Умения:</b>-использовать приобретенные знания и навыки в практической деятельности подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;</p> <p>- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;</p> <p>- подбирать ассортимент блюд и напитков для граждан различных стран мира</p> <p><b>Знания:</b>- основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания;</p> <p>-традиции питания народов мира с учетом национальных, социальных, религиозных, медицинских, исторических, природно-климатических,</p> | <p><b>Лабораторные работы:</b></p> <p>Приготовление блюд славянской кухни.</p> <p>Приготовление блюд стран СНГ.</p> <p>Приготовление блюд стран Европы.</p> <p>Приготовление блюд Американского континента.</p> <p><b>Темы:</b></p> <p>Принципы формирования национальных традиций и культур питания.</p> <p>Развитие, особенности и формирование кухни славянских народов</p> <p>Традиции, особенности питания и национальные блюда кавказских народов</p> <p>Традиции, особенности питания и национальные блюда народов средней Азии</p> <p>Традиции, особенности питания и</p> | <p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании, защите рефератов, отчета о работе и других видов текущего контроля.</p> |
|--|---|---|

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)   | Содержание учебного материала  | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения   |
|--|--|---|
| <p>географических, информационных и иных аспектов;</p> <p>-основные принципы рационального питания и положения нетрадиционных систем питания;</p> <p>-классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;</p> <p>- особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья;</p> <p>- особенности технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира; особенности блюд и напитков, рекомендуемых гражданам различных стран мира.</p> | <p>национальные блюда Молдавии. Традиции, особенности питания и национальные блюда народов Прибалтики.</p> <p>Индийская и Индонезийская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Китайская, Корейская и Тайская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Японская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Английская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Греческая кухня. Традиции, традиции, особенности питания.</p> <p>Испанская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Немецкая и Польская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Скандинавская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Румынская, Болгарская и Венгерская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Итальянская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Французская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Кухня Чехии и Словакии. Традиции, особенности питания.</p> <p>Американская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Аргентинская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Бразильская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Колумбийская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Мексиканская кухня. Традиции, особенности питания.</p> |   |
| <b>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства</b>  |  |   |
| <p><b>Умения:</b>-использовать приобретенные знания и навыки в практической деятельности подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;</p> <p>- составлять различные виды</p>  | <p><b>Лабораторные работы:</b></p> <p>Приготовление блюд славянской кухни.</p> <p>Приготовление блюд стран СНГ.</p> <p>Приготовление блюд стран Европы.</p> <p>Приготовление блюд Американ-</p>  | <p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании, защите рефератов, отчета о работе и других видов текущего контроля.</p> |

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)  | Содержание учебного материала  | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|--|---|
| <p>рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;</p> <p>- подбирать ассортимент блюд и напитков для граждан различных стран мира</p> <p><b>Знания:</b>- основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания;</p> <p>-традиции питания народов мира с учетом национальных, социальных, религиозных, медицинских, исторических, природно-климатических, географических, информационных и иных аспектов;</p> <p>-основные принципы рационального питания и положения нетрадиционных систем питания;</p> <p>-классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;</p> <p>- особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья;</p> <p>- особенности технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира; особенности блюд и напитков, рекомендуемых гражданам различных стран мира.</p> | <p>ского континента.</p> <p><b>Темы:</b></p> <p>Принципы формирования национальных традиций и культур питания.</p> <p>Развитие, особенности и формирование кухни славянских народов</p> <p>Традиции, особенности питания и национальные блюда кавказских народов</p> <p>Традиции, особенности питания и национальные блюда народов средней Азии</p> <p>Традиции, особенности питания и национальные блюда Молдавии.</p> <p>Традиции, особенности питания и национальные блюда народов Прибалтики.</p> <p>Индийская и Индонезийская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Китайская, Корейская и Тайская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Японская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Английская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Греческая кухня. Традиции, традиции, особенности питания.</p> <p>Испанская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Немецкая и Польская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Скандинавская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Румынская, Болгарская и Венгерская кухни. Традиции, особенности питания.</p> <p>Итальянская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Французская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Кухня Чехии и Словакии. Традиции, особенности питания.</p> <p>Американская кухня. Традиции, особенности питания.</p> <p>Аргентинская кухня. Традиции, особенности питания.</p> |   |

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)  | Содержание учебного материала   | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения  |
|---|---|--|
|   | Бразильская кухня. Традиции, особенности питания.<br>Колумбийская кухня. Традиции, особенности питания.<br>Мексиканская кухня. Традиции, особенности питания.                                       |  |
| <b>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями</b>   |   |  |
| <p><b>Умения:</b>-использовать приобретенные знания и навыки в практической деятельности подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;<br/>- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;<br/>- подбирать ассортимент блюд и напитков для граждан различных стран мира</p> <p><b>Знания:</b>- основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания;<br/>-традиции питания народов мира с учетом национальных, социальных, религиозных, медицинских, исторических, природно-климатических, географических, информационных и иных аспектов;<br/>-основные принципы рационального питания и положения нетрадиционных систем питания;<br/>-классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;<br/>- особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья;<br/>- особенности технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира; особенности блюд и напитков, рекомендуемых гражданам различных стран мира.</p> | <p><b>Лабораторные работы:</b><br/>Приготовление блюд славянской кухни.<br/>Приготовление блюд стран СНГ.<br/>Приготовление блюд стран Европы.<br/>Приготовление блюд Американского континента.</p> | <p>Оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении лабораторной работы, выполнения отчета о работе.</p> |
| <b>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива</b>   |   |  |
| <p><b>Умения:</b>-использовать приобретенные знания и навыки в практи-</p>  | <p><b>Лабораторные работы:</b><br/>Приготовление блюд славянской</p>  | <p>Оценка результатов деятельности обучающихся</p>   |


| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)   | Содержание учебного материала   | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения  |
|--|---|--|
| <p>ческой деятельности подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;</li> <li>- подбирать ассортимент блюд и напитков для граждан различных стран мира</li> </ul> <p><b>Знания:</b>- основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-традиции питания народов мира с учетом национальных, социальных, религиозных, медицинских, исторических, природно-климатических, географических, информационных и иных аспектов;</li> <li>-основные принципы рационального питания и положения нетрадиционных систем питания;</li> <li>-классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;</li> <li>- особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья;</li> <li>- особенности технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира; особенности блюд и напитков, рекомендуемых гражданам различных стран мира.</li> </ul> | <p>кухни.</p> <p>Приготовление блюд стран СНГ.</p> <p>Приготовление блюд стран Европы.</p> <p>Приготовление блюд Американского континента.</p>  | <p>при выполнении лабораторной работы, выполнения отчета о работе.</p>   |
| <b>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</b>  |   |  |
| <p><b>Умения:</b>-использовать приобретенные знания и навыки в практической деятельности подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;</li> <li>- подбирать ассортимент блюд и</li> </ul>  | <p><b>Лабораторные работы:</b></p> <p>Приготовление блюд славянской кухни.</p> <p>Приготовление блюд стран СНГ.</p> <p>Приготовление блюд стран Европы.</p> <p>Приготовление блюд Американского континента.</p> | <p>Оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении лабораторной работы, выполнения отчета о работе.</p> |



| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)  | Содержание учебного материала   | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения  |
|---|---|--|
| <p>напитков для граждан различных стран мира</p> <p><b>Знания:</b>-основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания;</p> <p>-традиции питания народов мира с учетом национальных, социальных, религиозных, медицинских, исторических, природно-климатических, географических, информационных и иных аспектов;</p> <p>-основные принципы рационального питания и положения нетрадиционных систем питания;</p> <p>-классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;</p> <p>- особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья;</p> <p>- особенности технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира; особенности блюд и напитков, рекомендуемых гражданам различных стран мира.</p> |   |  |
| <b>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</b>  |   |  |
| <p><b>Умения:</b>-использовать приобретенные знания и навыки в практической деятельности подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;</p> <p>- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;</p> <p>- подбирать ассортимент блюд и напитков для граждан различных стран мира</p> <p><b>Знания:</b>-основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания;</p> <p>-традиции питания народов мира с учетом национальных, социальных, религиозных, медицинских, исторических,</p>   | <p><b>Лабораторные работы:</b></p> <p>Приготовление блюд славянской кухни.</p> <p>Приготовление блюд стран СНГ.</p> <p>Приготовление блюд стран Европы.</p> <p>Приготовление блюд Американского континента.</p> | <p>Оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении лабораторной работы, выполнения отчета о работе.</p> |

| <b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>   | <b>Содержание учебного материала</b> | <b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b> |
|---|--------------------------------------|--|
| <p>природно-климатических, географических, информационных и иных аспектов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные принципы рационального питания и положения нетрадиционных систем питания;</li> <li>-классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;</li> <li>- особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья;</li> <li>- особенности технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира; особенности блюд и напитков, рекомендуемых гражданам различных стран мира.</li> </ul> |                                      |  |

**Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины  
Национальная кухня  
2021-2022 у.г.**

| №  | Раздел рабочей программы         | Краткое содержание изменения/дополнения  | Дата, номер протокола заседания ЦМК | Подпись председателя ЦМК  |
|----|----------------------------------|--|-------------------------------------|---|
|    |                                  | Рабочая программа дисциплины Национальная кухня актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения.  |                                     |   |
| 1. | 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ | <p>В связи с обновлением информационного обеспечения обучения п.3.2 Информационное обеспечение обучения читать в новой редакции:</p> <p><b>Основные источники (ОИ):</b></p> <p>1. Осипова, Н. И. Национальная кухня : учебное пособие / Н. И. Осипова. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — 182 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/133081">https://e.lanbook.com/book/133081</a> (дата обращения: 15.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Национальная кухня. Лабораторный практикум: учебное пособие / Сост. А. В. Киреева. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2021. - 36 с.</p> <p>3. Васюкова, А. Т. Кухни народов мира : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина ; под редакцией А. Т. Васюковой. — Москва : Дашков и К, 2019. — 336 с. — ISBN 978-5-394-03040-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS : [сайт]. — URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/85385.html">http://www.iprbookshop.ru/85385.html</a> (дата обращения: 30.04.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p> <p><b>Дополнительные источники (ДИ):</b></p> <p>1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий</p> | 20.05.21<br>протокол<br>№9          |  |

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
|  |  | <p>общественного питания / под редакцией А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 208 с. — ISBN 978-5-394-03278-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS : [сайт]. — URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/85340.html">http://www.iprbookshop.ru/85340.html</a> (дата обращения: 29.04.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p> <p>2. Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира : учебное пособие / Т. А. Еремина, О. А. Апалихина. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 132 с. — ISBN 978-5-00032-400-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS : [сайт]. — URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/88430.html">http://www.iprbookshop.ru/88430.html</a> (дата обращения: 30.04.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p> <p>3. Гурко, А. Викт. Этнические традиции национальной кухни Беларуси / А. Викт. Гурко, Л. В. Бохан, Н. С. Бункевич ; под редакцией А. Викт. Гурко. — Минск : Белорусская наука, 2019. — 256 с. — ISBN 978-985-08-2448-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS : [сайт]. — URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/95494.html">http://www.iprbookshop.ru/95494.html</a> (дата обращения: 30.04.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p> <p>4. Типсина, Н. Н. Восточные сладости и национальные изделия : учебное пособие / Н. Н. Типсина. — Красноярск :КрасГАУ, 2018. — 150 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130124">https://e.lanbook.com/book/130124</a> (дата обращения: 15.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> |  |  |
|--|--|---|--|--|

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
|  |  | <p style="text-align: center;"><b>Интернет – ресурсы (И-Р):</b></p> <p>1. Федеральное образовательное учреждение «Федеральный портал общественного питания» Режим доступа: <a href="http://fcior.edu.ru">http://fcior.edu.ru</a> . – Дата обращения: 12.02.2021. – <u>Заглавие с экрана.</u></p> <p>2. Официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров // Режим доступа: <a href="http://www.frio.ru">http://www.frio.ru</a>. – Дата обращения: 12.02.2021. – <u>Заглавие с экрана.</u></p> <p>3. Официальный сайт Ассоциации кулинаров России // Режим доступа: <a href="http://www.culina-russia.ru">http://www.culina-russia.ru</a>. – Дата обращения: 12.02.2021. – <u>Заглавие с экрана.</u></p> <p>4. Официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России // Режим доступа: <a href="http://www.chefs.ru">http://www.chefs.ru</a>. – Дата обращения: 12.02.2021. – <u>Заглавие с экрана.</u></p> |  |  |
|--|--|---|--|--|