

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины
ОП.12. «Мировая кухня»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Брянск, 2022

ББК 74.57

Р 13

Согласована:

Зав. библиотекой

_____ Ильютенко С.

Н.

11.05.2022 г.

Рассмотрена и

рекомендована:

ЦМК профессиональных
модулей

Протокол № 9

от 11.05.2022 г.

Председатель ЦМК

_____ Демченко Н.И.

Утверждаю:

Зам. директора по учебной
работе

_____ Панаскина Л. А.

11.05.2022 г.

Р 13

Рабочая программа дисциплины ОП.12. «Мировая кухня» / Сост. А. В. Киреева. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2022. – 18 с.

Рабочая программа дисциплины ОП.12. «Мировая кухня» является частью программы подготовки специалистов среднего звена, выделенной из вариативной части часов, предусмотренных в ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация - разработчик: Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

Печатается по решению методического совета Мичуринского филиала
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

ББК 74.57

© Киреева А.В., 2022

© Мичуринский филиал ФГБОУ
ВО Брянский ГАУ, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины	4
2. Структура и содержание дисциплины	8
3. Условия реализации рабочей программы дисциплины	12
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины ОП.12. «Мировая кухня» является частью программы подготовки специалистов среднего звена, выделенной из вариативной части часов, предусмотренных в ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина ОП.12. «Мировая кухня» относится к общепрофессиональному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться следующие профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В рамках рабочей программы дисциплины обучающиеся осваивают умения и знания.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.- ПК 3.7. ПК 4.1.– ПК 4.6. ПК 5.1.- ПК 5.6. ПК 6.1.- ПК 6.4. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ОК 11.	-У1 использовать приобретенные знания и навыки в практической деятельности подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания; -У2 составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций; -У3 подбирать ассортимент блюд и напитков для граждан различных стран мира	-31 основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания; -32 традиции питания народов мира с учетом национальных, социальных, религиозных, медицинских, исторических, природно-климатических, географических, информационных и иных аспектов; -33 основные принципы рационального питания и положения нетрадиционных систем питания; -34 классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления; -35 особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья; -36 особенности технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира; -37 особенности блюд и напитков, рекомендуемых гражданам различных стран мира

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	62
В том числе во взаимодействии с преподавателем	58
теоретическое обучение	36
лабораторные занятия	22
Из них в форме практической подготовки	4
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент рабочей программы, результаты обучения (освоенные умения и знания)
1	2	3	4
Раздел 1. Национальная кухня компонент - общечеловеческой материальной культуры		2	
Тема 1.1 Принципы формирования национальных традиций и культур питания	Содержание учебного материала Характерные особенности национальных кухонь, их классификация. Роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов. Современные тенденции развития национальных кухонь.	2	ПК 1.1.-ПК 1.5. ПК 2.1.-ПК 2.8. ПК 3.1.-ПК 3.6. ПК 4.1.-ПК 4.5. ПК 5.1.-ПК 5.5. ПК 6.1.-ПК 6.4. ОК 1- ОК 7 ОК- 9 ОК-10

	Влияние религиозных мировоззрений на традиции питания различных народов. Основные факторы, влияющие на формирование основ национальной кухни.		31-37	
Раздел 2. Традиции и культура питания народов стран СНГ		18		
Тема 2.1 Развитие и особенности формирования кухонь стран СНГ	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1.-ПК 1.5. ПК 2.1.-ПК 2.8. ПК 3.1.-ПК 3.6. ПК 4.1.-ПК 4.5. ПК 5.1.-ПК 5.5. ПК 6.1.-ПК 6.4. ОК 1- ОК 7 ОК- 9 ОК-10	
	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 СНГ. Способы оформления и подачи.			
	Тематика лабораторных занятий	12		
	Лабораторное занятие Приготовление блюд славянской кухни	6		У1-У3; 31, 34,36, 37
	Лабораторное занятие Приготовление блюд кухонь стран СНГ	6		У1-У3 31-37
Раздел 3. Кухня стран восточной Азии		4		
Тема 3.1 Развитие и особенности формирования кухонь стран Азии	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1.-ПК 1.5. ПК 2.1.-ПК 2.8. ПК 3.1.-ПК 3.6. ПК 4.1.-ПК 4.5. ПК 5.1.-ПК 5.5. ПК 6.1.-ПК 6.4.	
	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.		ОК 1.- ОК 7. ОК- 9 ОК-10 ОК -11
Раздел 4. Кухня стран Европы		24	
Тема 4.1 Развитие и особенности формирования кухонь стран Европы	Содержание учебного материала 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, Франции. Специи и пряности, широко используемые при приготовлении блюд	18	ПК 1.1.-ПК 1.5. ПК 2.1.-ПК 2.8. ПК 3.1.-ПК 3.6. ПК 4.1.-ПК 4.5. ПК 5.1.-ПК 5.5. ПК 6.1.-ПК 6.4. ОК 1 ОК 7. ОК- 9 ОК-10 ОК 11
	Тематика лабораторных занятий	6	
	Лабораторное занятие Приготовление блюд европейской кухни	6	У1-У3; 31-37
Раздел 5. Кухня стран американского континента		14	
Тема 5.1 Развитие и особенности формирования кухонь стран Американского континента	Содержание учебного материала 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	6	ПК 1.1.-ПК 1.5. ПК 2.1.-ПК 2.8. ПК 3.1.-ПК 3.6. ПК 4.1.-ПК 4.5. ПК 5.1.-ПК 5.5. ПК 6.1.-ПК 6.4. ОК 1.- ОК 7. ОК- 9 ОК-10.

	<p>стран Американского континента. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки, ассортимент и технология приготовления блюд и правила их подачи.</p>		
	<p>Тематика лабораторных занятий</p>	<p>4</p>	
	<p>Лабораторное занятие Приготовление блюд Американского континента</p>	<p>4</p>	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p>	<p>4</p>	
	<p>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок кухонь народов мира для лабораторных работ. Разработка слайдов презентации по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из разного вида сырья. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о</p>		

	<p>новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам разделов.</p>		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта			ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.- ПК 3.7. ПК 4.1.– ПК 4.6. ПК 5.1.- ПК 5.6. ПК 6.1.- ПК 6.4. ОК 01.-07. ОК 09.- 11. У 1-3 З 1-7
Всего:		62	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации рабочей программы

Для реализации рабочей программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 2

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

Кабинет общепрофессиональных дисциплин № 17

Стол 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

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 «Мировая кухня».

Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности № 26.

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), 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 «Мировая кухня», включающий учебное пособие, практикум, методические указания по изучению дисциплины, методические рекомендации по преподаванию дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации рабочей программы дисциплины библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые ФУМО для использования в образовательном процессе.

3.2.1. 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, 2022. - 36 с.

3. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/508834>.

4. Региональные особенности развития индустрии гостеприимства. Индивидуальные гастрономии : учебное пособие для вузов / Л. А. Маюрникова, Т. В. Крапива, Н. И. Давыденко, А. А. Кокшаров. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-8906-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/200321> .— Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кухня народов мира : учебное пособие / составители В. В. Марченко, Н. В. Судакова. — Ставрополь : СКФУ, 2016. — 149 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155486> .— Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники (ДИ):

1. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Сборник технических нормативов. Часть 5/ Извлечения /Под/ общей ред. В.Т. Лапшиной.-М.: Хлебпродинформ, 2009.-448с.

2. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. — 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

3. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

3.2.3. Интернет – ресурсы (И-Р):

1. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание// Режим доступа: <http://fcior.edu.ru> .— Дата обращения: 12.02.2022. — [Заглавие с экрана](#).

2. Официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров// Режим доступа: <http://www.frio.ru>. — Дата обращения: 12.02.2022. — [Заглавие с экрана](#).

3. Официальный сайт Ассоциации кулинаров России // Режим доступа: <http://www.culina-russia.ru>. — Дата обращения: 12.02.2022. — [Заглавие с экрана](#).

4. Официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России // Режим доступа: <http://www.chefs.ru>. – Дата обращения: 12.02.2022. – [Заглавие с экрана](#).

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	Формы и методы оценки
Умения:	
– использовать приобретенные знания и навыки в практической деятельности подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;	Оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите лабораторных работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения практических заданий на ДЗ
– составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;	Оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите лабораторных работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения практических заданий на ДЗ
– подбирать ассортимент блюд и напитков для граждан различных стран мира	Оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите лабораторных работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка выполнения практических заданий на ДЗ
Знания:	
– основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания;	Оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на ДЗ

– традиции питания народов мира с учетом национальных, социальных, религиозных, медицинских, исторических, природно-климатических, географических, информационных и иных аспектов;	Оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на ДЗ
– основные принципы рационального питания и положения нетрадиционных систем питания;	Оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на ДЗ
– классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;	Оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на ДЗ
– особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья;	Оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на ДЗ
– особенности технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира;	Оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на ДЗ
- особенности блюд и напитков, рекомендуемых гражданам различных стран мира	Оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении домашних работ, тестирования и др. видов текущего контроля, экспертная оценка устных ответов и тестирования на ДЗ

Критерии оценок:

Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям

Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.

Точность оценки, самооценки выполнения

Соответствие требованиям инструкций, регламентов

Рациональность действий и т.д.

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

Технологии формирования общих компетенций

Код и содержание общих компетенций	Технологии формирования ОК (на учебных занятиях)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Демонстрация ответственности за принятые решения, обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения, обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных).
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотность устной и письменной речи, ясность формулирования и изложения мыслей.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Соблюдение норм поведения во время учебных занятий.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства.
--	--