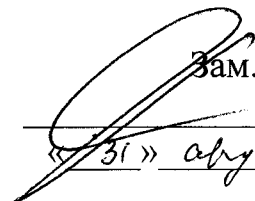


Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по ТО
Файзреева В.В.

«31» августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11. Кухни народов мира

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

2023 г.

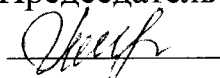
Рабочая программа дополнительной учебной дисциплины общепрофессионального цикла разработана в соответствии с вариативной составляющей части Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, приказ Министерства образования и науки от 09 декабря 2016 года № 1565 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016г. №44828)

Обсуждена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии: мастеров п/о и преподавателей профессиональных дисциплин

Протокол № 1

« 29 » августа 20 23 г.

Председатель ПЦК:

 Мирзаянова В.В..

Разработчик:

1. Ломака Галина Леонидовна, преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Кухни народов мира

Область применения программы

Рабочая программа профессиональной учебной дисциплины является вариативной частью профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Место предмета в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

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

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд кухонь народов мира в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья для

	блюд кухонь народов мира: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд кухонь народов мира, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов для блюд кухонь народов мира 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 кухонь народов мира в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента кухонь народов мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента кухонь народов мира.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента кухонь народов мира 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 кухонь народов мира 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 кухонь народов мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента кухонь народов мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок кухонь народов мира, 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 кухонь народов мира в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок кухонь народов мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента кухонь народов мира 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 кухонь народов мира 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 кухонь народов мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента кухонь народов мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок кухонь народов мира, 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 кухонь народов мира в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента кухонь народов мира 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 кухонь народов мира 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 кухонь народов мира 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 кухонь народов мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков кухонь народов мира, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента кухонь народов мира в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кухонь народов мира.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента кухонь народов мира 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 кухонь народов мира 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 кухонь народов мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кухонь народов мира, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

В результате освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО студент должен:

иметь	практиче-	разработке ассортимента кулинарной продукции кухонь народов мира
-------	-----------	--

ский опыт в:	с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента кухонь народов мира, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры кулинарной продукции кухонь народов мира в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента кухонь народов мира, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента кухонь народов мира, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента кухонь народов мира, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении кулинарной продукции кухонь народов мира; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи блюд, кулинарных изделий и закусок кухонь народов мира.

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)	60
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	46
в том числе:	
<i>теории</i>	30
<i>лабораторные практические занятия</i>	16
<i>консультации</i>	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Промежуточная аттестация	6

Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов всего/ в том числе в форме практической подготовки	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Введение Тема 1. Русская кухня	Содержание учебного материала	4	ОК 01. – ОК 07.; ОК 09.-ОК 11. 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.
	Лекция Предмет, цели и задачи дисциплины. Факторы, оказавшие влияние на формирование национальных кухонь. формирования русской кухни. Обучение поваров в России в разные периоды. Исторические события, повлиявшие на формирование Русской кухни. Особенности приемов тепловой обработки. Основные виды сырья, пряности, приправы, используемые в русской кухне. Особенности «заготовок» и способы хранения продуктов на Руси. Технология приготовления наиболее популярных русских блюд. Сервировка русского стола.		
	Лабораторно -практические занятия Лабораторно- практические занятия № 1-2 Приготовление блюд русской кухни		
Тема 2. Татарская кухня	Содержание учебного материала	4	ОК 01. – ОК 07.; ОК 09.-ОК 11. 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.
	Лекция: Особенности Татарской кухни. Особенности приемов тепловой обработки. Основные виды сырья, пряности, приправы, используемые в Татарской кухне. Технология приготовления наиболее популярных блюд татарской кухни. Сервировка стола		
	Лабораторно -практические занятия Лабораторно- практические занятия № 3-4 Приготовление блюд татарской кухни		
Тема 3.	Содержание учебного материала		ОК 01. – ОК

Французская кухня	Лекция: Французская кухня. Изысканность и интернациональность кухни Франции. Региональность. Факторы, оказавшие влияние на формирование французской кухни. Особенности использования сырья в различных регионах Франции. Три вида французской кухни - «Высокая кухня» - одухотворенное искусство, простонародная (региональная) и общепринятая - для быстрого питания. Соусы - главное достояние французской кухни. Вина и сыры «Высокой» и простонародной кухни. Французская кулинарная классика и терминология - основа мировой интернациональной кухни..	4	07.; ОК 09.-ОК 11. 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.
	Лабораторно -практические занятия	2	
	лабораторные занятия № 5-6 Приготовление блюд французской кухни		
Тема 4. Итальянская кухня	Содержание учебного материала Итальянская кухня. Факторы, оказавшие влияние на формирование национальной кухни Италии. Влияние итальянской кухни на другие европейские кухни. Ассортимент и особенности использования основных видов сырья, пряностей, приправ, свежей зелени. Ассортимент сыров и особенности их использования в кухнях Италии- от закусок до десертов. Региональность итальянской кулинарии. Характеристика основных приемов тепловой обработки. Кулинарные символы Италии. Технология приготовления и особенности подачи наиболее популярных блюд, соусов, напитков, десертов.	4	ОК 01. – ОК 07.; ОК 09.-ОК 11. 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.
	Лабораторно -практические занятия	4	
	лабораторные занятия № 5-6 Приготовление блюд итальянской кухни		
Тема 5. Японская кухня	Содержание учебного материала Лекция: Японская кухня. Факторы, повлиявшие на ее формирование. Особенности сырьевого набора, приемов тепловой обработки. Технология приготовления основных групп блюд японской кухни: суши, сашими, супов. Использование приемов консервирования . Особенности оформления блюд и сервировки стола.	4	ОК 01. – ОК 07.; ОК 09.-ОК 11. 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.
	Лабораторно -практические занятия	2	
	лабораторные занятия № 7 Приготовление блюд японской кухни		

Тема 6. Немецкая и английская кухни	Содержание учебного материала	4	ОК 01. – ОК 07.; ОК 09.-ОК 11. ПК 1.1.- ПК
	Особенности немецкой и английской национальной кухни. Кухни Великобритании и Германии - как отражение национального характера: простота, качество, добротность. Факторы, оказавшие влияние на формирование этих кухонь - климат, географическое положение, национальные традиции.		
	Основные виды сырья, приемы тепловой обработки, особенности приготовления, оформления и подачи блюд, сервировки стола. Использование пряностей и приправ. Особенности приготовления, оформления и подачи блюд, сервировки стола	2	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.
	Лабораторно -практические занятия	2	
	лабораторные занятия № 8 Приготовление блюд немецкой кухни		
Тема 7. Кавказская кухня.	Содержание учебного материала	2	ОК 01. – ОК 07.; ОК 09.-ОК 11. 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.
	Особенности приготовления блюд кавказской кухни.(Азербайджана, Грузии, Армении) Факторы, оказавшие влияние на формирование этих кухонь Основные виды сырья, приемы тепловой обработки, особенности приготовления, оформления и подачи блюд, сервировки стола. Использование пряностей и приправ. Особенности приготовления, оформления и подачи блюд, сервировки стола		
Тема 7. Балканская кухня	Содержание учебного материала	4	ОК 01. – ОК 07.; ОК 09.-ОК 11. ПК 1.1.- ПК 1.4., ПК 2.1.- ПК 2.8., ПК
	Балканская кухня. Греческая национальная кухня - простота, яркость, ароматность. Использование оливкового масла, вин, сыра, овощей, фруктов. Влияние турецкой кухни в приемах тепловой обработки. Особенности режима питания, оформления и подачи блюд.		
	Самостоятельная работа обучающихся		

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Особенности приготовления горячих блюд кавказской кухни. 2. Различия в предпочтениях разного вида мяса среди кавказских народов. 3. Широко распространение блюда украинской кухни. 4. Особенности приготовления блюд белорусской кухни. 5. Характеристика турецкой кухни, традиции, обычаи. 6. Молдавская кухня. Ее история, традиции. Особенности технологических приемов приготовления пищи. 7. Характеристика венгерской кухни. Особенности приготовления первых и вторых блюд. 8. Особенности польской кухни, ее традиции. 9. Характеристика испанской кухни. Особенности приготовления первых блюд, вторых рыбных, напитков. 10. Характеристика португальской кухни. Особенности приготовления первых блюд, вторых рыбных, напитков. 11. Особенности приготовления национального блюда Италии - макарон /спагетти. 12. Характеристика немецкой кухни. Ассортимент и технология первых и вторых 	2	3.1.-ПК 3.7., ПК 4.1.-ПК 4.6., ПК 5.1.- ПК 5.6.
	<p>блюд, напитков.</p> <ol style="list-style-type: none"> 17. Особенности приготовления закусочного стола в немецкой кухни. 18. Особенности кухни Швеции. 19. Характеристика норвежской кухни. 20. Характеристика финской кухни. 21. Характеристика национальной швейцарской кухни. 22. Характеристика французской кухни, ее особенности, традиции. 		
Консультации		6	
Промежуточная аттестация		6	
Всего	60		

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебной лаборатории «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета:

Стандартная и специализированная мебель:

Столы производственные;

Столы разделочно-производственные;

Столы ванна-моечная;

Тележка шпилька;

Парты;

Стулья;

Доска ученическая.

Оборудование, технические средства обучения:

Вакуумный упаковщик;

Весы электронные;

Индукционная варочная плитка;

Микроволновая печь;

Фритюрницы;

Шкафы морозильные;

Шкаф холодильный;

Холодильники однокамерные;

Блендер погружной;

Конвекционная печь;

Слайсер для нарезки гастрономических продуктов;

Электрическая мясорубка;

Миксер планетарный;

Плита индукционная;

Шкафы пекарские;

Электроплиты;

Тестомес;

Стеллажи;

Лабораторная посуда / комплектующие;

Аптечка для оказания первой медицинской помощи.3.2

Информационное обеспечение обучения

Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература:

1. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с.: ISBN 978-5394-02232-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>

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 IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/88430.html> (дата обращения: 05.12.2019). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
- <https://ibooks.ru/> - ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/> - База данных East View

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)

b. Windows 8

2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система

3. Система тестирования INDIGO.

4. 1С: Предприятие 8

4. Свободно распространяемое программное обеспечение

1. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО

2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и самостоятельной работы.

Оценка качества освоения программы дисциплины включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения дисциплины.

Текущий контроль проводится в форме:

- выполнения практических работ;
- реферат;
- тестирование.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме: дифференцированного зачета.

Результаты обучения: умения, знания и общекомпетенции	Форма контроля и оценивания	Критерии оценки
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:		
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -обрабатывать нетрадиционное (национальное) сырье, новые виды сырья; - проводить подготовку сырья, в соответствии с национальными технологиями (нарезка, вымачивание, маринование в различных средах); -оформлять блюда в соответствии с традициями национальных кухонь и современными требованиями; -соблюдать санитарные требования и правила, обеспечивающие безопасность готовой продукции и полуфабрикатов; -проводить тепловую обработку сырья в соответствии с традициями национальных кухонь; -использовать, как современное оборудование, так и способы тепловой обработки продуктов и виды оборудования, характерные для национальных кухонь. 	<p>Текущий контроль: самоконтроль, устный опрос, тестирование, экспертная оценка заполнения таблиц, составления опорного конспекта, экспертная оценка выполнения практических занятий №1-7</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Безопасности. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям</p> <p style="text-align: right;">инстр</p> <p>ук-ций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:		
<ul style="list-style-type: none"> - особенности национальных кухонь, исторические события, климатические условия и другие факторы, повлиявшие на формирование национальной 	<p>Оценка результатов тестирования; Оценка результатов самостоятельной Работы (написание рефератов);</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75%</p>

<p>кулинарии;</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные требования к приготовлению и оформлению блюд в предприятиях общественного питания; - товароведную характеристику сырья, характерного для национальных кухонь, а также специй и пряностей; - правила обработки сырья, используемого в национальных кухнях; - особенности приготовления, оформления, подачи национальных блюд; - приемы тепловой обработки, используемые в национальных кулинариях, виды теплового оборудования, посуды и инвентаря; особенности приготовления, оформления, использования посуды для национальных блюд в современных ресторанах. 	<p>Оценка результатов проведенного дифференцированного зачета.</p>	<p>правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - организации своей деятельности, работы и общения в коллективе и команде, эффективного общения с коллегами, определения задач профессионального и личностного развития, самообразования. - использования коммуникационных технологий, поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач 	<p>Оценка результатов выполнения практических работ;</p> <p>Оценка результатов тестирования;</p> <p>Оценка результатов самостоятельной Работы (написание рефератов);</p> <p>Оценка результатов проведенного дифференцированного зачета.</p>	<p>Правильность, полнота, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности. Адекватность, оптимальность выбора способов действий методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д.</p>