



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель начальника колледжа по
учебно-методической работе
М.С. Агеева

ОП.11 НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ

Рабочая программа учебной дисциплины
специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО- 43.02.15.ОП.11.РП

РАЗРАБОТЧИК

Учебно-методический центр

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Судьбина Н.А.

ПРОГРАММА РАЗРАБОТАНА

2023

Содержание

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 Национальная и зарубежная кухня является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

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 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	<ul style="list-style-type: none"> – разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков; – ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента; – Применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий национальной кухни в рамках данной программы подбирать и рационально использовать сырье, соответствующее определенной национальной кухни; – оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями. 	<ul style="list-style-type: none"> – В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <i>знать</i>: – исторические этапы развития русской кухни; – основные виды сырья используемого в кухне народов стран СНГ, Балтии, Западной Европы и Восточной Азии, Америки; – основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд; – основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования; – ассортимент традиционных блюд; – современное кулинарное искусство в национальных традициях; – особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни.

Рабочая программа направлена на формирование у обучающихся следующих элементов компетенций:

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.

Профессиональные 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 рецептов 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 рецептов 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, непродолжительное 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 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 рецептур 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 разнообразного 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 рецептур 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

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Учебная нагрузка на одного обучающегося, час
Объем образовательной программы (всего)	68
*Нагрузка во взаимодействии с преподавателем, в том числе:	68
<i>уроки</i>	20
<i>лабораторные работы</i>	24
<i>практические занятия</i>	6
<i>консультации</i>	8
<i>промежуточная аттестация (экзамен)</i>	6
*Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена, 6 семестр</i>	

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
Файл: МО – 43.02.15.ОП.11.РП	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.9/15	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		
<i>Введение</i>	<i>Традиции и обычаи разных народов</i>	2/2	
	Раздел 1 Старинная и современная русская кухня	14	
Тема 1.1 Исторический этап развития русской кухни	<i>Исторический этап развития русской кухни и особенности приготовления холодных блюд и закусок</i>	2/4	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 6.5
Тема 1.2 Технология приготовления	<i>Технология приготовления первых, вторых блюд русской национальной кухни</i>	2/6	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 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11
Тема 1.3 Особенности приготовления блюд постных, сладких, напитков, мучных изделий	<i>Приготовление сладких и постных блюд</i>	2/8	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 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11
	<i>Лабораторная работа № 1 Приготовление блюд русской национальной кухни, обрядовой, старорусской.</i>	6//14	
	<i>Практическое занятие № 1 Решение задач, ситуаций. Составление таблиц по ассортименту блюд</i>	2/16	
	Раздел 2 Особенности приготовления блюд национальных кухонь ближнего зарубежья	18	
Тема 2.1 Характерные особенности национальных кухонь	<i>Особенности приготовления блюд стран Прибалтики</i>	2/18	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 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11
	<i>Лабораторная работа №2 Приготовление блюд национальной кухни народов ближнего зарубежья.</i>	6/24	
Тема 2.2 Характеристика национальных кухонь и особенности приготовления блюд народов Закавказья и Средней Азии	<i>Национальная кухня Азербайджана, Грузии, Армении, Узбекистана, Казахстана, Киргизии, Таджикистана</i>	2/26	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 6.5 ОК 01-ОК 07,
	<i>Лабораторная работа №3 Приготовление блюд национальной кухни народов Закавказья и Средней Азии.</i>	6/32	
	<i>Практическое занятие № 2 Решение задач, ситуаций. Составление таблиц по ассортименту блюд</i>	2/34	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
			ОК 09-ОК 11
Раздел 3 Особенности приготовления блюд зарубежной кухни		16	
Тема 3.1 Особенности приготовления блюд зарубежных кухонь	<i>Особенности приготовления блюд стран Европейской кухни</i>	2/36	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 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11
	<i>Особенности приготовления блюд стран Азиатской кухни</i>	2/38	
Тема 3.2 Особенности приготовления блюд народов Америки и Индии	<i>Кухня народов Латинской Америки, Индии, Арабская национальная кухня</i>	4/42	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 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11
	<i>Практическое занятие №3 Решение задач, ситуаций. Составление таблиц по ассортименту блюд</i>	2/44	
	<i>Лабораторная работа № 4 Приготовление блюд зарубежных кухонь. Зачет по теме 3.2</i>	6/50	
	<i>Самостоятельная работа №1 Технология приготовления аутентичных блюд стран народов мира</i>	4/54	
Консультации		8	
Промежуточная аттестация		6	
Итого за семестр		68	
Итого по дисциплине		68	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	Наименование
1. Наличие помещений: - учебного кабинета	№ 7303 Кабинет Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
- мастерских	-
- лабораторий	№ 7301 Учебный кулинарный цех
2. Оборудование помещения и рабочих мест	№ 7303 Кабинет Комплекты мебели для учебного процесса. Мультимедийное оборудование: проектор, персональные компьютеры, ноутбук, принтер, телевизор. Программное обеспечение: Средства обучения: доска аудиторная, комплект учебно-наглядных пособий, методической литературы
	№ 7301 Комплекты мебели для учебного процесса Мультимедийное оборудование: персональные компьютеры, принтер, проектор, Средства обучения: доска аудиторная комплект учебно-наглядных пособий, муляжи: Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Тепловое оборудование: плита электрическая, пароконвектомат, шкаф жарочный, микроволновая печь и т.д. Механическое оборудование: мясорубка, планетарный миксер, кухонный комбайн, блендер и т.д. Холодильное оборудование: шкаф холодильный с морозильной камерой и т.д. Вспомогательное оборудование: столы производственные, стеллажи, ванны моечные и т.д. Посуда, кухонный инвентарь.
3. Технические средства обучения	Мультимедийное оборудование: проектор, персональные компьютеры, ноутбук, принтер, телевизор. Программное обеспечение:

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. [Электронный ресурс].- «Феникс», 2020 – 373 с- ВООК.ru. Кучер, Л. С. Официант-бармен [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. - Ростов на Дону : Феникс, 2017. УБ ONLINE Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова , Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова . - М. : Дашков и К°, 2017 УБ ONLINE
Дополнительные, в	1. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания.- М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010.-176 с. 2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания/ В. П. Золин . – М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 248 с.. 6. Н.И.Ковалев..Русская кухня. Учебное пособие /Ковалев Н.И., куткина М.Н., Карцева Н.Я./-М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2000.-5 20 с. 7.ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16) 8.ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15) 9.ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16) 10.ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15) 11.ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»(01.01.15) 12.ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15) 13.ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания 14.ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16) 15.ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16) 16.ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15) 17.ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. 18.ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14) 19.Концепция долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2020 года (распоряжение правительства РФ от 17.11.2008 № 1662-Р)
	20.Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. N 1873-р "Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года".

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	21.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.
	22.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпитемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
	23.СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями
	24.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
	25.Сборник изысканных рецептов 20 века для предприятий общественного питания. – СПб.: ПРОФИКС, 2007
	26.Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.
	27.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.
	28.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.
	29. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий, 5 часть / Под общей редакцией В.Т.Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2001. – 798 с.
	30. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни /под ред.проф. А.Т.Васюковой. -М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008. - 816 с.
	31.Указ президента РФ от 30.01.2010 № 120 «Об утверждении доктрины продовольственной безопасности РФ»
	32.Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.
	33.Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016 N 265-ФЗ.
	34.Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)
	35.Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с.
	36.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007
Электронные образовательные ресурсы	37.Интернет сайты: http://base.garant.ru/ , http://www.consultant.ru https://rg.ru , http://docs.cntd.ru/ , http://ohranatruda.ru/ http://st.vstu.by/ http://www.internet-law.ru/ 38. ЭБС «Академия» - ИП Бурцева А.П.(Лицензионный договор № 001586/ЭБ-20 от 15.12.2020г.) на предоставление доступа к электронным изданиям. 39. ЭБС ЮРАЙТ – Договор № 5546 от 01.01.2023г. на оказание услуг по предоставлению пользователям доступа к ЭБС 40. ЭБС Кнорус ООО «КноРус медиа» Договор № 18508750 от 11.01.2023 г.на использование электронной библиотечной системы BOOK.ru .
Периодические издания	41. Журнал « Ресторанные ведомости»; 42.Журнал «Стандарты и качество».

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований, промежуточной аттестации в форме экзамена.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Усвоенные знания:		
исторические этапы развития русской кухни;	-полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Опрос, тестирование. Изложение материала об основных исторических этапах развития русской кухни;
основные виды сырья используемого в кухне народов стран СНГ, Балтии, Западной Европы и Восточной Азии, Америки;	-актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, -адекватность применения профессиональной терминологии -последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал;	Опрос, тестирование. Формулирование требований к качеству сырья и продуктов по ГОСТ и сертификатам. Изложение материала об общих требованиях регламентирующих использование торгово-технологического оборудования
основные способы, методы и приемы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд;	- дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии;	Опрос, тестирование. Изложение материала об основных способах, методах и приемах, режимах механической и кулинарной обработки, применяемых в технологии национальных блюд.
основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования;	- показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Опрос, тестирование. Демонстрация знаний классификации, устройства, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования.
ассортимент традиционных блюд;	- рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Опрос, тестирование. Изложение ассортимента традиционных блюд
современное кулинарное искусство в национальных традициях;		Опрос, тестирование. Формулирование содержания современного кулинарного искусства в национальных традициях
особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни.		Опрос, тестирование. Демонстрация знаний об особенностях технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни
Освоенные умения:		
разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков;	-правильность, полнота выполнения заданий, - точность формулировок, - точность расчетов, соответствие требованиям -адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.	Оценка результатов практической работы. Защита результатов практического занятия. Оценка результатов по организации технологического процесса приготовления с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Контроль выполнения индивидуальных домашних заданий.
ориентироваться в нормативной		Оценка результатов практической работы. Оценка результатов с учетом требований

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента;	-точность оценки, самооценки выполнения -соответствие требованиям инструкций, регламентов -рациональность действий и т.д. --планирование деятельности по рациональной и эффективной организации работы;	нормативной и технологической документации Защита практической работы. Оценка результатов по правильному оформлению технологической документации и нормативно-технической документации. Контроль выполнения индивидуальных домашних заданий.
приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы;	-применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов; -соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса; -аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций;	Оценка готовности обучающихся к проведению лабораторной работы: обеспечение рационального подбора и эксплуатации технологического оборудования и специального инвентаря диетического назначения. Проведение инструктажей по безопасности эксплуатации оборудования и инвентаря до и вовремя его эксплуатации.
подбирать и рационально использовать сырье соответствующее определенной национальной кухни;		Оценка рациональности подбора и использования сырья национальной кухни. Защита результатов лабораторной работы.
оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.		Оценка выполнения алгоритма оформления подачи блюд в соответствии с национальными традициями и НТД.