



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

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

ОП.10 НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ

Рабочая программа учебной дисциплины
по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

МО-19.02.10.ОП.10.РП

РАЗРАБОТЧИК

Преподаватель колледжа: Червяковская А.В.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Судьбина Н.А.

ПРОГРАММА РАЗРАБОТАНА

2020



Содержание

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ....	18

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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 *уметь*:

- разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков;
- ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента;
- приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы;
- подбирать и рационально использовать сырье, соответствующее определенной национальной кухни;
- оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *знать*:

- 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 профессиональных компетенций:

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 1.4 Организовывать подготовку сырья растительного происхождения и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;

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;

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.

и общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес,

ОК 2. Организовать 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), за 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.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ


2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Учебная нагрузка на одного обучающегося, час
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
<i>в том числе:</i>	
<i>практические занятия</i>	6
<i>лабораторные работы</i>	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
<i>В том числе:</i>	
<i>индивидуальный проект</i>	-
Консультации	4
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО – 19.02.10.ОП.10.РП	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.8/21


2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час								Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации	максимальная				
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектирование							
6 Семестр		102	38	24	6		30	4	68				
1	<i>Введение. Традиции и обычаи разных народов</i>	2/2	2						2	Интернет сайты	(1,2,6;28;29;36,38-42)	1,2	
	<i>Самостоятельная работа №1: выполнение домашних заданий по т. Введение (изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов)</i>						1/1		1			3	
Раздел 1 Старинная и современная русская кухня		14	6	6	2		9	1	24				
2	Тема 1.1 Исторический этап развития русской кухни и особенности приготовления холодных блюд и закусок	2/4	2/4						2	Интернет сайты	(1,2,6;28;29;36,38-42)	1,2	
	<i>Самостоятельная работа №2: выполнение домашних заданий по т. 1.1 (изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов)</i>						1/2		1	Журналы: «Ресторанные ведомости», «Мой ресторан», «Хлебосол»,		3	
3	Тема 1.2 Технология приготовления первых, вторых блюд русской национальной кухни	2/6	2/6				3/5		2	Интернет сайты	(1,2,6;28;29;36,38-42)	1,2	
	<i>Самостоятельная работа №3: выполнение домашних заданий по т. 1.2 (изучение конспектов занятий и спецлитературы)</i>						2/4		2			3	
	<i>Самостоятельная работа №4: выполнение домашних заданий по т. 1.2 (изучение конспектов занятий и необходимой литературы) подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов). Самостоятельная внеаудиторная работа № 1 Факторы, оказывающие влияние на формирование традиций национальной кухни</i>						1/5		1			3	

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО – 19.02.10.ОП.10.РП	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.9/21


Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час						Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения		
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная					консультации	максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектирование							
	Тема 1.3 Особенности приготовления блюд постных, сладких, напитков, мучных изделий	10	2	6	2		5		15				
4	Приготовление сладких и постных блюд	2/8	2/8						2	Журналы: «Ресторанные ведомости», «Мой ресторан», Хлебосол»,	(1,2,6;28;29;36,38-42)	1,2	
5 6 7	Лабораторная работа № 1 Приготовление блюд русской национальной кухни, обрядовой, старорусской.	6//14		6/6					6	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий народов России, ТТК	Оформить отчет, составить таблицу «Требования к качеству».	2,3	МГ, ТЗ
8	Практическое занятие № 1 Решение задач, ситуаций. Составление таблиц по ассортименту блюд	2/16			2/2				2	Сборник рецептур	Оформить отчет, составить ТТК	2.3	
	Самостоятельная работа: №5 выполнение домашних заданий по т. 1.3 (изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов) Самостоятельная внеаудиторная работа № 2. Подготовить сообщение на тему «Посты и вероисповедание»						3/8		3			3	
	Самостоятельная работа №6: выполнение домашних заданий по т. 1.3 (изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов)						2/10		2			3	

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО – 19.02.10.ОП.10.РП	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.10/21

Продолжение


Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектирование							
	Самостоятельная внеаудиторная работа № 2. Подготовить сообщение на тему «Посты и вероисповедание»												
	Консультация по разделу						1/1	1					
	Раздел 2 Особенности приготовления блюд национальных кухонь ближнего зарубежья	22	8	12	2		9	1	32				
	Тема 2.1 Характерные особенности национальных кухонь	10	4	6			3		13	Интернет сайты		1,2	
9	Особенности приготовления блюд кухонь Белоруссии и Казахстана	2/18	2/10						2	Интернет сайты	(28;29;36,38-42)	1,2	
10	Особенности приготовления блюд стран Прибалтики	2/20	2/12						2	Журналы «Ресторанные ведомости»	(28;29;36,38-42)	1,2	
11 12 13	Лабораторная работа №2 Приготовление блюд национальной кухни народов ближнего зарубежья.	6/26		6/12					6	Сборник рецептур блюд, ТТК	Оформить отчет, ТТК на 2 блюда	2,3	МГ, ТЗ
	Самостоятельная работа №7: выполнение домашних заданий по т.2.1(изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов)						3/13		3			3	

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО – 19.02.10.ОП.10.РП	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.11/21

Продолжение


Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектирование							
	Тема 2.2 Характеристика национальных кухонь и особенности приготовления блюд народов Закавказья и Средней Азии	12	4	6	2		6		18	Журналы «Ресторанные ведомости», «Мой ресторан», «Хлебосол», «Общество и питание»			
14	Национальная кухня Азербайджана, Грузии, Армении	2/28	2/14						2	Интернет сайты	(28;29;36,38-42)	1,2	
15	Национальная кухня Узбекистана, Казахстана, Киргизии, Таджикистана	2/30	2/16						2	Интернет сайты	(28;29;36,38-42)	1,2	
16 17 18	Лабораторная работа №3 Приготовление блюд национальной кухни народов Закавказья и Средней Азии.	6/36		6/18					6	Сборник рецептур блюд изделий народов Росси, ТТК	Оформить отчет, составить ТТК на 2 блюда.	2,3	МГ, ТЗ
19	Практическое занятие № 2 Решение задач, ситуаций. Составление таблиц по ассортименту блюд	2/38			2/4				2	Сборник рецептур	Оформить отчет, составить ТТК на 1 блюдо.	2,3	
	Самостоятельная работа №8: выполнение домашних заданий по т.2.2 (изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов) Самостоятельная работа №3 Подготовить сообщение на тему «Влияние географических особенностей на характер национальной кухни»						4/17		4			3	

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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО – 19.02.10.ОП.10.РП	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.12/21

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектирование							
	Консультация по разделу							1/2	1				
	Раздел 3 Особенности приготовления блюд зарубежной кухни	30	22	6	2		11	2	43	Интернет сайты			
	Тема 3.1 Особенности приготовления блюд зарубежных кухонь		16				4		20	Интернет сайты			
20	Особенности приготовления блюд стран Болгарии, Венгрии	2/40	2/18						2	Интернет сайты	(28;29;36,38-42)	1,2	
21	Особенности приготовления блюд стран Германии, Польши	2/42	2/20						2	Интернет сайты	(28;29;36,38-42)	1,2	
22	Особенности приготовления блюд стран Румынии, Чехии и Словении	2/44	2/22						2	Интернет сайты	28;29;36,38-42)	1,2	
23	Особенности приготовления блюд стран Англии, Италии	2/46	2/24						2	Журналы «Мой ресторан»	28;29;36,38-42)	1,2	
24	Национальная кухня Китая, Кореи	2/48	2/26						2	Ж «Ресторанные ведомости» и др	28;29;36,38-42)	1,2	
25	Национальная кухня Монголии, Японии	2/50	2/28						2	Журналы «Мой ресторан»	28;29;36,38-42)	1,2	
26	Национальная кухня Франции	2/52	2/30						2	Журналы «Общество и питание»	28;29;36,38-42)	1,2	
27	Национальная Скандинавская кухня	2/54	2/32						2	Журналы «Хлебосол» и др	28;29;36,38-42)	1,2	МШ
	Самостоятельная внеаудиторная работа: выполнение домашних заданий по т.3.1 (изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов)						4/23		4			3	

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО – 19.02.10.ОП.10.РП	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.13/21

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектирование							
	Тема 3.2 Особенности приготовления блюд народов Америки и Индии	14	6	6	2		7		21				
28	Кухня народов Латинской Америки	2/56	2/34						2	Сборник рецептур блюд России	28;29;36,38-42)	1,2	
29	Арабская национальная кухня	2/58	2/36						2	Литература из перечня		1,2	
30	Национальная кухня народов Индии	2/60	2/38						2	Журналы «Ресторанные ведомости» и др	28;29;36,38-42)	1,2	
31	Практическое занятие №3 Решение задач, ситуаций. Составление таблиц по ассортименту блюд	2/62			2/6				2	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий народов России	Оформить отчет, составить ТТК на 1 блюдо.	2,3	
32 33 34	Лабораторная работа № 4 Приготовление блюд зарубежных кухонь. Зачет по теме 3.2	6/68		6/24					6	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	Оформить отчет, составить ТТК на 1 блюдо.	2,3	МГ, ТЗ
	Самостоятельная работа №11: выполнение домашних заданий по т.3.2 (изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов)						5/28		5			3	
	Самостоятельная работа №12: Подготовить сообщение на тему «Влияние климатических условий на формирование национальной кухни»						2/30		2			3	

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектирование							
	<i>Консультация по теме(-ам) или разделу</i>							2/4	2				
	Итого за семестр	68	38	24	6		30	4	102				
	Итого по дисциплине	68	38	24	6		30	4	102				

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 Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства 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 Учебный кулинарный цех Комплекты мебели для учебного процесса Мультимедийное оборудование: персональные компьютеры, принтер, проектор, Средства обучения: доска аудиторная комплект учебно-наглядных пособий, методической литературы, муляжи: - столовая посуда - оборудование кухонное -весы настольные-ВР-3 кг
3. Технические средства обучения	В кабинете №7303: -- компьютер ASER – 1 шт.; - экран на треноге – 1 шт.; -телевизор LG-1 шт.; - приставка -1 шт.; -доска-1 шт.; .- -ноутбук ASER -1шт.; принтер LJLASER шт.; -барная стойка – 1шт.; -набор карвинг -1 шт. Программное обеспечение: <i>Microsoft VolumeLicensingServiceCenter, Код соглашения V9002148, с 30.06.2016 по 30.06.2022г; Лицензионный сертификат(ам №17EO-171225-104450-377-871 KasperskyEndpointSecurityс 26.12.2017 по 13.03.2020 г.</i> В кабинете №7301 -доска.

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	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)

Продолжение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	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".
	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.Лулея. – 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

Продолжение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
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 «Book.ru», https://www.book.ru
	39. ЭБС «ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru
	40. ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru
	41. Издательство «Лань», https://e.lanbook.com
	42. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», https://www.biblioclub.ru
Периодические издания	43. Журнал «Ресторанные ведомости»;
	44. 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 дифференцированного зачета.*

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формируемые ПК и ОК	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Усвоенные знания:		
исторические этапы развития русской кухни;	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9	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;	ПК 1.2-1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5	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;	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 1.2-1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5	Опрос, тестирование. Изложение материала об основных способах, методах и приемах, режимах механической и кулинарной обработки, применяемых в технологии национальных блюд.

Продолжение

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формируемые ПК и ОК	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования;	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 1.2-1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5	Опрос, тестирование. Демонстрация знаний классификации, устройства, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования.
ассортимент традиционных блюд;	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9	Опрос, тестирование. Изложение ассортимента традиционных блюд
современное кулинарное искусство в национальных традициях;	ПК 1.2-1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5	Опрос, тестирование. Формулирование содержания современного кулинарного искусства в национальных традициях
особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни.	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 1.2-1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5	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;	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 1.2-1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5	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 документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента;	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 1.2-1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5	Оценка результатов практической работы. Оценка результатов с учетом требований 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;	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 1.2-1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5	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.

Продолжение

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формируемые ПК и ОК	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
подбирать и рационально использовать сырье соответствующее определенной национальной кухни;	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 1.2-1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5	Оценка рациональности подбора и использования сырья национальной кухни. Защита результатов лабораторной работы.
оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 1.2-1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5	Оценка выполнения алгоритма оформления подачи блюд в соответствии с национальными традициями и НТД.

