



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

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


Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.11 НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ


основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО–43 02 15- ОП.11.РП

РАЗРАБОТЧИК	А.В.Червяковская
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Н.А.Судьбина
ГОД РАЗРАБОТКИ	2023

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.11.РП	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.2/15

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.11.РП	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.3/15

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ..	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ...	13
5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ.....	15

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.11.РП	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.4/15

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.11 «Национальная и зарубежная кухня» является частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Рабочая программа направлена на формирование у обучающихся следующих элементов компетенций:

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
ПК 6.1	<p>Способен:</p> <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 	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.11.РП	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.5/15

	<p>рамках данной программы подбирать и рационально использовать сырье, соответствующее определенной национальной кухни.</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.; - разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей
--	---	---

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	68
в т.ч. в форме практической подготовки	
В т. ч.:	
теоретическое обучение	20
лабораторные занятия (если предусмотрено)	24
практические занятия (если предусмотрено)	6
консультации	8
<i>Самостоятельная работа</i>	4
Промежуточная аттестация-экзамен	6

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час								Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак.час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час						Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
	<i>Семестр 6</i>	68	20	24	6		8	6	4					
1	Введение. Традиции и обычаи разных народов	2/2	2/2							Интернет сайты	Конспект 1-6,8,12,25-32	1,2		ПК 6.1 ЛР 1, 2,5,7.8 11,13,14,16, 18,19
	Раздел 1 Старинная и современная русская кухня	18	6	6	2		2		2					
2	Тема 1.1. Исторический этап развития русской кухни и особенности приготовления холодных блюд и закусок	2/4	2/4							Интернет сайты	Конспект 1-6,8,12,25-32	1,2		ПК 6.1 ЛР 1, 2,5,7.8 11,13,14,16, 18,19
3	Тема 1.2 Технология приготовления первых, вторых и постных блюд русской национальной кухни	2/6	2/6								Конспект 1-6,8,12,25-32	1,2		
4	Тема 1.3 Особенности приготовления блюд сладких, напитков, мучных изделий	2/8	2/8				2				Конспект 1-6,8,12,25-32			
5 6 7	Лабораторное занятие № 1 Приготовление блюд русской национальной кухни, обрядовой, старорусской.	6/14		6/6						Сборник рецептур блюд, МП	Оформление отчета	3	МГ, ТЗ	

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак.час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация						
8	Практическое занятие № 1 Решение задач, ситуаций. Составление таблиц по ассортименту блюд	2/16			2/2				Методические пособия	Оформление отчета	2,3			
	Консультация по разделу						2/2							
	Самостоятельная работа №1. Подготовка рефератов . «Влияние климатических условий на формирование национальной кухни» по теме1.1.													
	Раздел 2 Особенности приготовления блюд национальных кухонь ближнего зарубежья	20	4	12	2		2							
9	Тема 2.1 Характерные особенности национальных кухонь Белоруссии и Украины, стран Прибалтики	2/18	2/10	6						Конспект 1-5,8,12,5-32			ПК 6.1 ЛР 1, 2,5.7.8 11,13,14,16, 18,19	
10 11 12	Лабораторное занятие №2 Приготовление блюд национальной кухни народов ближнего зарубежья.	6/24		6/12					Сборник рецептур блюд , МП	Оформление отчета	3	МГ, ТЗ		
13	Тема 2.2 Характеристика национальных кухонь и особенности приготовления блюд народов Закавказья и Средней Азии	2/26	2/12	6	2					Конспект 1-5,8,12,25-32				
14 15 16	Лабораторное занятие №3 Приготовление блюд национальной кухни народов Закавказья и Средней Азии.	6/32		6/18					Сборник рецептур блюд , МП	Оформление отчета	3	МГ, ТЗ		
17	Практическое занятие № 2 Решение задач, ситуаций. Составление таблиц по ассортименту блюд	2/34			2/4					Оформление отчета	2,3			
	Консультация по разделу						2/4							

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час								Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак.час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час						Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
	Раздел 3 Особенности приготовления блюд зарубежной кухни	22	8	6	2		4		2					
	Тема 3.1 Особенности приготовления блюд зарубежных кухонь народов Европы и Азии		4										ПК 6.1 ЛР 1, 2,5.7.8 11,13,14,16, 18,19	
18	Особенности приготовления блюд стран Европы	2/36	2/14							Конспект 1-5,8,12,25-32				
19	Особенности приготовления блюд стран Азии	2/38	2/16							Конспект 1-5,8,12,25-32				
	Самостоятельная работа №2 « Особенности приготовления блюд зарубежных кухонь» по теме 3.1								2/04					
	Тема 3.2 Особенности приготовления блюд народов Америки и Индии		4	6	2									
20	Кухня народов Латинской Америки	2/40	2/18							Конспект 1-5,8,12,25-32				
21	Кухня народов Арабских стран и Индии	2/42	2/20							Конспект 1-5,8,12,25-32				
22	Практическое занятие №3 Решение задач, ситуаций. Составление таблиц по ассортименту блюд	2/44			2/6					Оформление отчета	2,3			

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час								Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак.час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час						Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация						
23 24 25	Лабораторное занятие № 4 Приготовление блюд зарубежных кухонь. Зачет по теме 3.2	6/50		6/24						Сборник рецептур блюд, МП	Оформлен ие отчета	3	МГ, ТЗ	
	Консультация по разделу						4/8							
	Промежуточная аттестация-экзамен							6						
	ИТОГО	68	20	24	6		8	6	4					

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	Наименование
1. Наличие помещений: - учебного кабинета	Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
- лабораторий	Учебная кухня ресторана
2. Оборудование помещения и рабочих мест	<p>Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства</p> <p>Комплекты мебели для учебного процесса. Мультимедийное оборудование: проектор, персональные компьютеры, ноутбук, принтер, телевизор. Средства обучения: доска аудиторная, комплект учебно-наглядных пособий, методической литературы..</p>
	<p>Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства</p> <p>Комплекты мебели для учебного процесса Мультимедийное оборудование: компьютер, проектор, ноутбук. Средства обучения: доска аудиторная, комплект учебной, методической литературы..</p>
	<p>Учебная кухня ресторана</p> <p>Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Кофемолка;</p>

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.11.РП	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.11/15


Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	Наименование
	Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.
3. Технические средства обучения	Мультимедийное оборудование: персональный компьютер. Программное обеспечение: Программное обеспечение: KasperskyTotalSpaceSecurityRussianEdition, Госконтракт № 13/18АВ от 23.01.2018 --- действительно до г. 25.04.2024 г.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	1. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. [Электронный ресурс].- «Феникс», 2020 – 373 с-BOOK.ru.
	2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / ред. А. С. Ратушный. - Москва : Дашков и К°, 2021
	3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : практическое пособие / ред. А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - Москва: Дашков и К°, 2020. - 208 on-line
Дополнительные	4. 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.
	5. Беспалова, В. В. Кухни народов мира. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. В. Беспалова. - Мурманск: Мурманский государственный технический университет, 2017. - 96 on-line
	6. 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
	7. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории. – М.: ДеЛи принт, 2006
	8. Сборник изысканных рецептов 20 века для предприятий общественного питания. – СПб.: ПРОФИКС, 2007
	9. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.
	10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.11.РП	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.12/15

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.
	11.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.
	12.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, 5 часть / Под общей редакцией В.Т.Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2001. – 798 с.
	13.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни /под ред.проф. А.Т.Васюковой. -М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008. - 816 с.
	14.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с.
	15.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007
	16.ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)
	17.ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)
	18.ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)
	19.ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
	20.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов
	21.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
	22.Указ президента РФ от 30.01.2010 № 120 «Об утверждении доктрины продовольственной безопасности РФ»
	23.Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.
	24.Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016 N 265-ФЗ.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГУ»	
МО-43 02 15-ОП.11.РП	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.13/15


Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Электронные образовательные ресурсы	25. 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/
	26. ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru
	27. ЭБС «ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru
	28. ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru
	29. Издательство «Лань», https://e.lanbook.com
	Э30. электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», https://www.biblioclub.ru
Периодические издания	31. Журнал «Ресторанные ведомости»;
	32. Журнал «Стандарты и качество».

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Усвоенные знания		
исторические этапы развития русской кухни;	полнота ответов, точность формулировок, не менее 75%	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;	правильных ответов. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, -адекватность применения профессиональной терминологии	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;	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал;	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;	- дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии;	Опрос, тестирование. Демонстрация знаний классификации, устройства, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования.
ассортимент традиционных блюд;	- показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей.	Опрос, тестирование. Изложение ассортимента традиционных блюд
современное кулинарное искусство в национальных традициях;		Опрос, тестирование. Формулирование содержания современного кулинарного искусства в национальных традициях

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.11.РП	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.14/15

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни.	- умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Опрос, тестирование. Демонстрация знаний об особенностях технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей	-рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	- Опрос, тестирование. Демонстрация знаний об особенностях современных тенденций в области организации питания для различных категорий потребителей
Освоенные умения:		
разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков;	выполнения заданий, - точность формулировок, - точность расчетов, соответствие требованиям -адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,	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;	последовательностей действий и т.д. -точность оценки, самооценки выполнения требованиям инструкций, регламентов -рациональность действий и т.д.	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;	--планирование деятельности по рациональной и эффективной организации работы; -применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов;	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;	-соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса; -аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций;	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 и подачи блюд в соответствии с национальными традициями и НТД.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.11.РП	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С.14/14

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
национальными традициями		соответствии с национальными традициями и НТД.
разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей		Оценка рациональности подбора и презентации различных видов меню

5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 9 от «10» мая 2023 г.

Председатель методической комиссии  /А.В.Червяковская/