

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Среднее профессиональное образование

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ЗАРУБЕЖНОЙ**  
**КУХНИ**

Специальность

*43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Квалификация выпускника

*Специалист по поварскому и кондитерскому делу*

Технология приготовления блюд зарубежной кухни. Рабочая программа дисциплины – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2021. - 17 с.

Рабочая программа дисциплины «Технология приготовления блюд зарубежной кухни» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565.

**Рабочая программа:**

**обсуждена и рекомендована** к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. Область применения рабочей программы.....	4
1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена .....	4
1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины .....	4
1.4. Количество часов на освоение дисциплины .....	8
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы.....	8
2.2. Тематический план и содержание дисциплины.....	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
3.1. Требования к материально-техническому обеспечению .....	14
3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	14
3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	15
3.4. Особенности реализации дисциплины для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	16

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа дисциплины «Технология приготовления блюд зарубежной кухни» является частью основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена подготовки в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## **1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Дисциплина относится к вариативной части общепрофессионального цикла.

## **1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- особенности национальных кухонь, исторические события, климатические условия и другие факторы, повлиявшие на формирование национальной кулинарии;
- 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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.

Иметь практический опыт: - 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

Изучения дисциплины направлено на формирование у обучающихся общих и профессиональных 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.

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 языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, 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 рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

#### **1.4. Количество часов на освоение дисциплины**

Объем образовательной программы дисциплины (суммарно) 62 часа, в том числе:

**Обязательная часть 0 часов**

**Вариативная часть 62 часа**

Объем образовательной программы дисциплины (суммарно) 62 часов, в том числе:

Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем 48 часов; самостоятельная работа обучающегося 14 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы**

*очная форма обучения*

<b>Вид учебной деятельности</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)</b>	<b>62</b>
<b>Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>48</b>
в том числе:	
<i>лекции</i>	16
<i>практические занятия,</i>	8
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	8
<i>лабораторные занятия</i>	24
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	24
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>14</b>
Промежуточная аттестация проводится в форме	



<i>Дифференцированного зачета 5 семестр</i>	
---	--

## 2.2. 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
<b>Введение</b> <b>Тема 1.</b> <b>Русская кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	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.
	<b>Практические занятия</b> практические занятия № 1 Приготовление блюд русской кухни	4/4	
	практические занятия № 2 Приготовление блюд русской кухни	4/4	
<b>Тема 2.</b> <b>Французская кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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..	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.
	<b>Лабораторные занятия</b>		

	лабораторные занятия № 3 Приготовление блюд французской кухни	4/4	
	лабораторные занятия № 4 Приготовление блюд французской кухни	4/4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	
	Изучить и проанализировать ассортимент блюд русской кухни. Собрать рецептуры блюд итальянской кухни. Составить словарь французской кулинарной классики.		
<b>Тема 3. Итальянская кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	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.
	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.		
	<b>Лабораторные занятия</b>	4/4	
	лабораторные занятия № 5 Приготовление блюд итальянской кухни лабораторные занятия № 6 Приготовление блюд итальянской кухни	4/4	
<b>Тема 4. Японская кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	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.
	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.		
<b>Тема 5. Немецкая и английская кухни</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	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.
	<b>Лабораторные занятия</b> лабораторные занятия № 7 Приготовление блюд немецкой кухни	4/4	
	лабораторные занятия № 8 Приготовление блюд немецкой кухни	4/4	
<b>Тема 6. Балканская кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Балканская кухня. Греческая национальная кухня - простота, яркость, аромат. Использование оливкового масла, вин, сыра, овощей, фруктов. Влияние турецкой кухни в приемах тепловой обработки. Особенности режима питания, оформления и подачи блюд.	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.
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	10	
	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 кухонь стран Иордании, Ливана и Сирии. 6. Характеристика турецкой кухни, традиции, обычаи. 7. Характеристика кухонь стран ближнего Востока: Ирак – особенности, традиции. 8. Характерные особенности Румынской кухни. 9. Молдавская кухня. Ее история, традиции. Особенности технологических приемов приготовления пищи. 10. Характеристика венгерской кухни. Особенности приготовления первых и вторых блюд. 11. Особенности польской кухни, ее традиции. 12. Характеристика испанской кухни. Особенности приготовления первых блюд, вторых рыбных, напитков. 13. Характеристика португальской кухни. Особенности приготовления первых блюд, вторых рыбных, напитков. 14. Характеристика итальянской кухни. Особенности приготовления блюд первых, вторых, напитков. 15. Особенности приготовления национального блюда Италии - макарон /спагетти. 16. Характеристика немецкой кухни. Ассортимент и технология первых и вторых		

	блюд, напитков. 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.		
	Всего	62	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

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

Оборудование учебного кабинета:

Стандартная и специализированная мебель:

Стол производственный;

Стол разделочно-производственный;

Стол 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

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

**Основная литература:**

1. Сборник рецептур 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

### **3.3. 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

### **3.4. Особенности реализации дисциплины для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Лица, с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и электронными образовательными ресурсами (учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

В институте создана безбарьерная среда, учитывающая потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата.

## **4. 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 – 5 семестр.

<b>Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции</b>	<b>Форма контроля и оценивания</b>
<b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b>	
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: -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;	Оценка результатов выполнения практических работ.



<p>-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>	
<p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности национальных кухонь, исторические события, климатические условия и другие факторы, повлиявшие на формирование национальной кулинарии;</li> <li>- современные требования к приготовлению и оформлению блюд в предприятиях общественного питания;</li> <li>- товароведную характеристику сырья, характерного для национальных кухонь, а также специй и пряностей;</li> <li>- правила обработки сырья, используемого в национальных кухнях;</li> <li>- особенности приготовления, оформления, подачи национальных блюд;</li> <li>- приемы тепловой обработки, используемые в национальных кулинариях, виды теплового оборудования, посуды и инвентаря;</li> <li>- особенности приготовления, оформления, использования посуды для национальных блюд в современных ресторанах.</li> </ul>	<p>Оценка результатов тестирования;</p> <p>Оценка результатов самостоятельной работы (написание рефератов);</p> <p>Оценка результатов проведенного дифференцированного зачета.</p>
<p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- организации своей деятельности, работы и общения в коллективе и команде, эффективного общения с коллегами, определения задач профессионального и личностного развития, самообразования.</li> <li>- использования коммуникационных технологий, поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</li> </ul>	<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>