Приложение 6.21 к ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

Рассмотрено на МК:
Протокол №2 от 15.11.2022.
Председатель МК _____/Жердева И.В./

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО
"ПТ им.О.В.Терёшкина"
_____Ж.А.Бушель
Приказ №142/ОД от «23» 11 2022 г.

Согласовано:
Зам. директора по УМР:
_____/И.Ю. Белова/
"18" ноября 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ВЧ.06 КУХНИ НАРОДОВ МИРА

по программе подготовки
специалистов среднего звена

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
очное отделение

г. Лесной
2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ВЧ 06 «Кухня народов мира» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016г. № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05..2017г. рег.№ 43.02.15-170519, стандартами Ворлдскилс Россия по компетенции « Поварское дело ».

ОРГАНИЗАЦИЯ - РАЗРАБОТЧИК: ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О. В. Терёшкина».

Разработчик: Мастер п/о Фаттахова С.А., высшая категория.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ "ВЧ.06 КУХНИ НАРОДОВ МИРА"

1.1.Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565 и Примерной основной образовательной программы (далее ПООП), разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под № 38 (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022). Рабочая программа учебной дисциплины «ВЧ 06 Кухня народов мира» может применяться в профессиональном обучении.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ВЧ.06 Кухни народов мира» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. 1.Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК,ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры кулинарной продукции кухонь народов мира в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента кухонь народов мира, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента кухонь народов мира, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении

	их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента кухонь народов мира, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.	кулинарной продукции; способы сокращения потерь и со- хранения пищевой ценности продуктов при приготовлении кулинар- ной продукции кухонь народов мира; правила составления меню, раз- работки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи блюд, кулинарных изделий и закусок кухонь народов мира.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	160
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	
в том числе:	
теоретическое обучение	48
лабораторные занятия	64
практические занятия	46
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	2

Пояснительная записка к вариативной части учебной дисциплины

Целью дисциплины «Кухни народов мира» является приобретение обучающимися знаний в области организации работы предприятий общественного питания различных типов и подготовки молодых специалистов к самостоятельной работе на современном рынке. С этой целью и для обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов, овладения теоретическими знаниями и практическими навыками в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания в программу учебной дисциплины «ВЧ 06 Кухни народов мира », в качестве вариативной части включены дополнительно 64 часа. Базируясь на актуальных изменениях в отраслевом законодательстве и многолетней практике кулинарного и кондитерского производства в программу включены темы: информационное обеспечение процесса обслуживания; организация процесса обслуживания в зале; правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков. При изучении указанных тем обучающиеся смогут приобрести необходимые знания в области развития индустрии питания, организации обслуживания потребителей и стать востребованными специалистами на рынке труда.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Кухни народов мира»

Наименование разделов и тем	№	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1		2	3	4	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
Раздел 1. Современные тенденции в развитии индустрии питания зарубежных стран					
Тема 1.1 Современные тенденции в развитии индустрии питания зарубежных стран		**Содержание учебного материала (урок 1-8)**	**8**		
		Характерные особенности национальных кухонь, их классификация.	2	2	
		Европейские стандарты в приготовлении блюд.	1	2	
		Набор исходных продуктов национальных кухонь. Способы обработки продуктов.	1	3	
		Новые направления в оформлении блюд зарубежной кухни.	1	2,3	
		Кухня фьюжин.	1		
		Молекулярная кухня – новое направление мировой кулинарии.	1		
		Фудпэйринг.	1		
		Тематика практических занятий (урок 9-12)	**4**		
		Практическое занятие №1. Решение ситуационных задач по подбору вкусовых пар по методу фудпэйринга.	2		
		Практическое занятие №2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления блюд молекулярной кухни.	2		
		Самостоятельная работа			
		1. Разработка электронных презентаций технологии приготовления блюд выполненных по концепции Фудпэйринг: - кофе с морковью; - мясо с соусом из белого шоколада; - кофейная эспума с чесноком. 2. Работа в приложении «Flavor Chef».			
Раздел 2. Технология приготовления и оформления блюд азиатской и восточной кухни.					
Тема 2.1. Ассортимент и технология приготовления блюд азиатской кухни.		**Содержание учебного материала (урок 13-21)**	**9**	3	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
		Ассортимент блюд азиатской кухни.	1	3	
		Технология приготовления супов и соусов.	1		
		Технология приготовления вторых горячих блюд из различного вида сырья.	2		
		Технология приготовления холодных блюд и закусок.	1		
		Технология приготовления сладких блюд и десертов.	1		
		Технология приготовления мучных кондитерских изделий.	1		
		Последовательность и правила подготовки компонентов для приготовления блюд азиатской кухни.	1		
		Варианты оформления блюд азиатской кухни и способы подачи.	1		

		Тематика лабораторно - практических занятий (урок 22-49)	**28**		ОК 10
		Практическое занятие №3. Расчет сырья для блюд азиатской кухни на заданное количество порций с учётом вида (по сборнику рецептур). Разработка инструкционной карты.	12		
		Лабораторно – практическое занятие № 1. «Технология приготовления блюд азиатской кухни». 1.Расчет количества сырья для приготовления блюд: роллы «Филадельфия», фунчоза с курицей и овощами, лапша ВОК со свининой суши с лососем. 2.Составление списка продуктов с последующим распределением по полкам холодильника для подготовки и приготовления блюд. 3.Разработка инструкционной карты. 4.Составление меню. 5.Решение ситуационных заданий по подбору разделочных досок с цветовой маркировкой для обработки, нарезки продуктов в соответствии с разработанным списком сырья. 6.Решение ситуационных заданий по распределению пищевых и непищевых отходов по мусорным бакам в соответствии с разработанным списком сырья. 7.Приготовление, оформление, подача блюд. 8.Органолептическая оценка блюд.	16		
Тема 2.2. Ассортимент и технология приготовления блюд восточной кухни.		**Содержание учебного материала (урок 50-58)**	**9**		
		Ассортимент блюд восточной кухни.	1	2	
		Технология приготовления супов и соусов.	1		
		Технология приготовления вторых горячих блюд из различного вида сырья.	2	3	
		Технология приготовления холодных блюд и закусок.	1		
		Технология приготовления сладких блюд и десертов.	1	3	
		Технология приготовления мучных кондитерских изделий.	1		
		Последовательность и правила подготовки компонентов для приготовления блюд восточной кухни.	1	3	
		Варианты оформления блюд восточной кухни и способы подачи.	1	3	
		Тематика лабораторно - практических занятий (урок 59-80)	**22**		
		Практическое занятие №4. Расчет сырья для блюд восточной кухни на заданное количество порций с учётом вида (по сборнику рецептур). Разработка инструкционной карты.	6		
		Лабораторно – практическое занятие № 2. «Технология приготовления блюд восточной кухни». 1.Расчет количества сырья для приготовления блюд: индийский карри, лагман, удон с овощами. 2.Составление списка продуктов с последующим распределением по полкам холодильника для подготовки и приготовления блюд. 3.Разработка инструкционной карты. 4.Составление меню. 5.Решение ситуационных заданий по подбору разделочных досок с цветовой маркировкой для обработки, нарезки продуктов в соответствии с разработанным списком сырья. 6.Решение ситуационных заданий по распределению пищевых и непищевых отходов по мусорным бакам в соответствии с разработанным списком сырья. 7.Приготовление, оформление, подача блюд. 8.Органолептическая оценка блюд.	16		

	Самостоятельная работа			
	1.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки различных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 2.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.			
Раздел 3. Технология приготовления и оформления блюд европейской кухни.				
Тема 3.1 Ассортимент и технология итальянской, французской и немецкой кухни.	**Содержание учебного материала (урок 81-96)**	**16**		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Ассортимент блюд итальянской кухни.	1		
	Технология приготовления супов и соусов.	1		
	Технология приготовления вторых горячих блюд из различного вида сырья.	1		
	Технология приготовления холодных блюд и закусок.	1		
	Технология приготовления сладких блюд и десертов.	1		
	Ассортимент блюд французской кухни.	1		
	Технология приготовления супов и соусов.	1		
	Технология приготовления вторых горячих блюд из различного вида сырья.	1		
	Технология приготовления холодных блюд и закусок.	1		
	Технология приготовления сладких блюд и десертов.	1		
	Ассортимент блюд немецкой кухни.	1		
	Технология приготовления супов и соусов.	1		
	Технология приготовления вторых горячих блюд из различного вида сырья.	1		
	Технология приготовления холодных блюд и закусок.	1		
	Технология приготовления сладких блюд и десертов.	1		
	Варианты оформления блюд итальянской, французской, немецкой кухни и способы подачи.	1		
	Тематика лабораторно – практических занятий (урок 97-128)	**32**		
	Практическое занятие № 5. Подбор производственного инвентаря, инструментов, и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд. Разработка технологических схем приготовления блюд и калькуляционных карт.	8		
	Практическое занятие № 6. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции. Разработка технико – технологических карт на соусы. Расчёт калькуляционных карт на разработанные блюда.	8		
	Лабораторно – практическое занятие № 3. «Технология приготовления блюд европейской кухни». 1. Расчет количества сырья для приготовления блюд: феттучини с курицей и грибами, спагетти болоньезе, шнельклопс. 2. Составление списка продуктов с последующим распределением по полкам холодильника для подготовки и приготовления блюд. 3. Разработка инструкционной карты. 4. Составление меню. 5. Решение ситуационных заданий по подбору разделочных досок с цветовой маркировкой для обработки, нарезки продуктов в соответствии с разработанным списком сырья. 6. Решение ситуационных заданий по распределению пищевых и непищевых	8		

	отходов по мусорным бакам в соответствии с разработанным списком сырья. 7. Приготовление, оформление, подача блюд. 8. Органолептическая оценка блюд.			
	Лабораторно – практическое занятие № 4. «Технология приготовления блюд европейской кухни». 1.Расчет количества сырья для приготовления блюд: рататуй, кордон-блю, клопсы. 6 2.Составление списка продуктов с последующим распределением по полкам холодильника для подготовки и приготовления блюд. 3.Разработка инструкционной карты. 4.Составление меню. 5. Решение ситуационных заданий по подбору разделочных досок с цветовой маркировкой для обработки, нарезки продуктов в соответствии с разработанным списком сырья. 6. Решение ситуационных заданий по распределению пищевых и непищевых отходов по мусорным бакам в соответствии с разработанным списком сырья. 7. Приготовление, оформление, подача блюд. 8. Органолептическая оценка блюд.	8		
	Самостоятельная работа			
	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела: - Пять соусов французской кухни; - Ужин француженки; - Региональные особенности итальянской кухни; - Национальные традиции в технологии кулинарной продукции Англии; - Кулинарные традиции Германии; - Обычаи, нравы, вкусы и история эстонской кухни; - Кухня Прованса.			
Раздел 4. Технология приготовления и оформления блюд кавказской кухни.				
Тема 4.1. Ассортимент и технология приготовления блюд кавказской кухни.	**Содержание учебного материала (урок 129-134)**	**6**	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
	Ассортимент блюд кавказской кухни.	1	3	
	Технология приготовления супов и соусов.	1		
	Технология приготовления вторых горячих блюд из различного вида сырья.	1		
	Технология приготовления холодных блюд и закусок.	1		
	Технология приготовления сладких блюд и десертов.	1		
	Технология приготовления мучных кондитерских изделий.	1		
	Тематика лабораторно – практических занятий. (урок 135-158)	**24**		
	Практическое занятие № 7. Составление технологических схем на фирменные блюда кавказской кухни. Проверка органолептическим методом качества сырья и соответствия технологическим требованиям. Способы оформления фирменных блюд.	8		
	Лабораторно – практическое занятие № 5. «Технология приготовления блюд кавказской кухни». 1. Расчет количества сырья для приготовления блюд: суп «Харчо», люля – кебаб, долма. 2. Составление списка продуктов с последующим распределением по полкам холодильника для подготовки и приготовления блюд. 3. Разработка инструкционной карты. 4. Составление меню.	16		

	5. Решение ситуационных заданий по подбору разделочных досок с цветовой маркировкой для обработки, нарезки продуктов в соответствии с разработанным списком сырья. 6. Решение ситуационных заданий по распределению пищевых и непищевых отходов по мусорным бакам в соответствии с разработанным списком сырья. 7. Приготовление, оформление, подача блюд. 8. Органолептическая оценка блюд.			
	Самостоятельная работа.			
	1.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. 2.Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ.			
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет (урок		**2**		
	Всего:	**160**		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Кабинет «Специальных дисциплин», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

.Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиа проектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,
- иное необходимое оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование лаборатории "Учебная кухня ресторана, учебный кондитерский цех"

Весоизмерительные оборудование: весы настольные электронные

Тепловое оборудование: Пароконвектомат, плита электрическая,фритюрница,

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат тестер, машина для вакуумной упаковки

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, сковорода, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, гастроемкость, сотейник, лопатки (металлические), тяпка, пинцет, половник, лопатки силиконовые, щипцы кулинарные, набор ножей

«поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов

Расходные материалы: пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные печатные издания

1. Гранаткина Н. В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. – М.: Излательский центр «Академия», 2019. – 240 с.

2. Докторов А. В., Митрофанова Т. И. Мышкина О. Е. Охрана труда в сфере общественного питания. – М.: Альфа – М.: ИНФРА–М, 2019. -272 с.

3. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Кравцова В. А. Технология приготовле- ния пищи: учебник для средних специальных учебных заведений / под ред. доктора технических наук, профессора М. А. Николаевой. - М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега–Л», 2018. - 480 с.

4. Малыгина С.Ю.Организация работы структурного подразделения пред- приятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова – 12-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с.

5. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник. –М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2019. -184 с.

6. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях обществен- ного питания. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА–М, 2018. - 170 с.

7. Радченко Л. А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании: учебное пособие / Л. А. Радченко. – Изд. 2-е., доп. и испр. – Ростов н/Д: Феникс, 2019.- 347 с.

8. Ратушный А. С., Баранов Б. А., Ковалев Н. И. и др. Технология про- дукции общественного питания в 2-х т.. – М.: Мир, 2018. – 416 с.

3.3 Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» (последняя редакция)
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей» (последняя редакция).
3. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последняя редакция).
4. Постановление Российской Федерации от 21.12.2000 N 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция).

5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента кухонь народов мира, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента кухонь народов мира, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении кулинарной продукции кухонь народов мира; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы	- Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. - Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность Результатов поставленным целям, - полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; -**дифференцированный зачет**

обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи блюд, кулинарных изделий и закусок кухонь народов мира производственного инвентаря и его безопасность использования при приготовлении блюд; Технологию приготовления различных видов блюд, сбалансированного, раздельного, детского, диетического питания, а также блюд русской и зарубежной кухни; Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд; Технику и варианты оформления блюд; Требования к безопасности хранения блюд и полуфабрикатов		
Уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры кулинарной продукции кухонь народов мира в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования,	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Безопасности. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям регламентов Рациональность действий и т.д.	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; дифференцированный зачет

производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента кухонь народов мира, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вы нос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.		

Используется традиционная пятибалльная оценка знаний в процессе изучения учебной дисциплины.

Критерии оценки за устный ответ (на дифференцированном зачёте)

Оценка «5» - полное, системное изложение материала;
- свободное оперирование специальными терминами, умении пользоваться учебной, специальной, справочной, дополнительной литературой;
- осознанный подход к решению производственных задач;
- проявление познавательного интереса к выбранной профессии;
- допускаются отдельные ошибки, несущественного характера, исправляемые самим учащимся.

Оценка «4» - полное, системное изложение материала;
- умение оперировать специальными терминами, работать с учебной, справочной, специальной, дополнительной литературой;
- осознанный подход к решению производственных задач;
- проявление познавательного интереса к выбранной профессии;

- допускаются отдельные несущественные ошибки, исправляемые учеником или при помощи преподавателя.

Оценка «3»- неполное изложение материала и недостаточное оперирование специальными терминами;
- работа с учебной, специальной, дополнительной, справочной литературой при помощи преподавателя;
- нерациональный подход к решению производственных задач;
- допускаются отдельные существенные ошибки при изложении материала, исправляемые
при помощи преподавателя;
- познавательный интерес проявляется слабо.
Оценка «2» - неполное, бессистемное изложение материала;
- неумение работать с учебной, дополнительной, справочной литературой;
- неумение решать производственные задачи;
- отсутствие познавательного интереса к выбранной профессии.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 239564588237167604692681941402602000088068307144

Владелец Бушель Жанна Александровна

Действителен С 21.09.2022 по 21.09.2023