

Приложение 6.23 к ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



**РАССМОТРЕНО НА МК:**  
Протокол № 7 от 26.06.2025 г.  
Председатель МК И.В. Жердева /

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Директор ГАПОУ СО  
"Специализированный техникум  
им. О.В. Терешкина"  
Ж.А. Бушель  
Приказ № 057/ОД 13.08.2025 г

**СОГЛАСОВАНО:**  
Зам. директора по УМР:  
И.Ю. Белова  
"12" августа 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ВЧ.07 КУХНИ НАРОДОВ МИРА**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

очное отделение

г. Лесной  
2025 г.

**Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:**

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минпросвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (ред. 03.07.2024) (зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828);
- Примерной образовательной программы;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар», 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»; Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года N 762 (с изменениями на 20 декабря 2022 года) Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся (в ред. Приказа Минобрнауки РФ N 1430, Минпросвещения РФ N 652 от 18.11.2020);
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);
- Устава ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина» № 788-ПП 09.11.2016г;
- Положения об очном отделении ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положение о разработке и утверждении рабочей программы учебной дисциплины, циклов ОГСЭ, ЕН, ОП/ПМ ОПОП;
- Положения о самостоятельной работе ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения по планированию, организации и проведению лабораторных, практических работ ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения о формировании КУМО ОПОП ГАПОУ СО «ПТ им. О. В. Терёшкина».

–  
Разработчик: преподаватель, Фаттахова Светлана Анатольевна

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	4
<b>2. УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.07 КУХНИ НАРОДОВ МИРА</b>	
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	7
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	14

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ВЧ 07 КУХНИ НАРОДОВ МИРА»

## 1.1. Область применения программы

Учебная дисциплина «ВЧ.07. Кухни народов мира» предназначена для реализации требований ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в ред.от 03.07.2024 г) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" и является частью образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм. Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовке) по профессиям повар, кондитер.

## 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

учебная дисциплина «ВЧ.07 Кухни народов мира», является вариативной частью ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09

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 01-09	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,	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 со- хранения пищевой ценности продуктов при приготовлении кулинарной продукции кухонь народов мира; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на

	<p>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.</p>	<p>продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи блюд, кулинарных изделий и закусок кухонь народов мира.</p>
--	--	---

## 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 и практические занятия	110
Промежуточная аттестация зачёт (тест)	2

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия,	Уровень усвоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
<b>Раздел 1. Современные тенденции в развитии индустрии питания зарубежных стран</b>				
<b>Тема 1.1 Современные тенденции в развитии индустрии питания зарубежных стран</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	<b>Урок 1-1</b> Характерные особенности национальных кухонь, их классификация. Европейские стандарты в приготовлении блюд. Набор исходных продуктов национальных кухонь. Способы обработки продуктов.	2	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 01-09
	<b>Урок 1-2-4</b> Новые направления в оформлении блюд зарубежной кухни. Кухня фьюжин. Молекулярная кухня – новое направление мировой кулинарии. Фудпэйринг.			
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие №1. Урок 1-5-10</b> Решение ситуационных задач по подбору вкусовых пар по методу фудпэйринга.	2	4	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
	<b>Урок 1-11-14</b> Практическое занятие №2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления блюд молекулярной кухни.	2	4	ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-09
	<b>Самостоятельная работа</b> 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».			
<b>Раздел 2. Технология приготовления и оформления блюд азиатской и восточной кухни.</b>				
<b>Тема 2.1. Ассортимент и технология приготовления блюд азиатской кухни.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	3	<b>10</b>	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
	<b>Урок 1-15</b> Ассортимент блюд азиатской кухни.			
	<b>Урок 1-16</b> Технология приготовления супов и соусов.			
	<b>Урок 1-17, 18</b> Технология приготовления вторых горячих блюд из различного вида сырья.			

	<b>Урок 1-19</b> Технология приготовления холодных блюд и закусок.			ПК 6.1-6.4 ОК 01-09
	<b>Урок 1-20</b> Технология приготовления сладких блюд и десертов.			
	<b>Урок 1-21</b> Технология приготовления мучных кондитерских изделий.			
	<b>Урок 1-22-24</b> Последовательность и правила подготовки компонентов для приготовления блюд азиатской кухни. Варианты оформления блюд азиатской кухни и способы подачи.			
	<b>Тематика лабораторно - практических занятий</b>		<b>36</b>	
	<b>Практическое занятие №3. Урок 1-25-30</b> Расчет сырья для блюд азиатской кухни на заданное количество порций с учётом вида (по сборнику рецептов). Разработка инструкционной карты.	3	6	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7
	<b>Лабораторно – практическое занятие № 1.</b> <b>Урок 1-31-34</b> «Технология приготовления блюд азиатской кухни». <b>Урок 1-35-38</b> Расчет количества сырья для приготовления блюд: роллы «Филадельфия», фунчоза с курицей и овощами, лапша ВОК со свиной суши с лососем. <b>Урок 1-39-42</b> Составление списка продуктов с последующим распределением по полкам холодильника для подготовки и приготовления блюд. <b>Урок 1-43-46</b> Разработка инструкционной карты. <b>Урок 1-47-50</b> Составление меню. <b>Урок 1-51-54</b> Решение ситуационных заданий по подбору разделочных досок с цветовой маркировкой для обработки, нарезки продуктов в соответствии с разработанным списком сырья. <b>Урок 1-55-58</b> Решение ситуационных заданий по распределению пищевых и непищевых отходов по мусорным бакам в соответствии с разработанным списком сырья. <b>Урок 1-59, 60</b> Приготовление, оформление, подача блюд. Органолептическая оценка блюд.	3	30	ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-09
<b>Тема 2.2.</b> <b>Ассортимент и технология приготовления блюд восточной кухни.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	3	<b>12</b>	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 01-09
	<b>Урок 1-61</b> Ассортимент блюд восточной кухни.			
	<b>Урок 1-62, 63</b> Технология приготовления супов и соусов.			
	<b>Урок 1-64, 65</b> Технология приготовления вторых горячих блюд из различного вида сырья.			
	<b>Урок 1-66, 67</b>			

	Технология приготовления холодных блюд и закусок. <b>Урок 1-68</b>			
	Технология приготовления сладких блюд и десертов. <b>Урок 1-69, 70</b>			
	Технология приготовления мучных кондитерских изделий. <b>Урок 1-71,</b>			
	Последовательность и правила подготовки компонентов для приготовления блюд восточной кухни. <b>Урок 1-72</b>			
	Варианты оформления блюд восточной кухни и способы подачи.			
	<b>Тематика лабораторно - практических занятий</b>		<b>30</b>	
	<b>Практическое занятие №4. Урок 1-73-84</b> Расчет сырья для блюд восточной кухни на заданное количество порций с учётом вида (по сборнику рецептов). Разработка инструкционной карты.	3	12	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7
	<b>Лабораторно – практическое занятие № 2.</b> <b>Урок 1-85-90</b> «Технология приготовления блюд восточной кухни». Расчет количества сырья для приготовления блюд: индийский карри, лагман, удон Составление списка продуктов с последующим распределением по полкам холодильника для подготовки и приготовления блюд. <b>Урок 1-91-96</b> Разработка инструкционной карты. Составление меню. Решение ситуационных заданий по подбору разделочных досок с цветовой маркировкой для обработки, нарезки продуктов в соответствии с разработанным списком сырья. Решение ситуационных заданий по распределению пищевых и непищевых отходов по мусорным бакам в соответствии с разработанным списком сырья. <b>Урок 1—97-102</b> Приготовление, оформление, подача блюд. Органолептическая оценка блюд.	3	18	ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-09
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	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.			
	<b>Раздел 3. Технология приготовления и оформления блюд европейской кухни.</b>			
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>14</b>	

<b>Ассортимент и технология итальянской, французской и немецкой кухни.</b>	<b>Урок 1-103-107</b> Ассортимент блюд итальянской кухни. Технология приготовления супов и соусов. Технология приготовления вторых горячих блюд из различного вида сырья. Технология приготовления холодных блюд и закусок. Технология приготовления сладких блюд и десертов. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Последовательность и правила подготовки компонентов для приготовления блюд итальянской кухни. Варианты оформления блюд итальянской кухни и способы подачи. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Последовательность и правила подготовки компонентов для приготовления блюд итальянской кухни. Варианты оформления блюд итальянской кухни и способы подачи.	3	14	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 01-09
	<b>Урок 1-108-112</b> Ассортимент блюд французской кухни. Технология приготовления супов и соусов. Технология приготовления вторых горячих блюд из различного вида сырья. Технология приготовления холодных блюд и закусок. Технология приготовления сладких блюд и десертов. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Последовательность и правила подготовки компонентов для приготовления блюд французской кухни. Варианты оформления блюд французской кухни и способы подачи.			
	<b>Урок 1-113-116</b> Ассортимент блюд немецкой кухни. Технология приготовления супов и соусов. Технология приготовления вторых горячих блюд из различного вида сырья. Технология приготовления холодных блюд и закусок. Технология приготовления сладких блюд и десертов. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Последовательность и правила подготовки компонентов для приготовления блюд немецкой кухни. Варианты оформления блюд немецкой кухни и способы подачи.			
	<b>Тематика лабораторно – практических занятий</b>			
<b>Практическое занятие № 5. Урок 1-117-120</b> Подбор производственного инвентаря, инструментов, и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд. Раз- работка технологических схем приготовления блюд и калькуляционных карт.	3	8	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 01-09	
			<b>26</b>	

	<p><b>Практическое занятие № 6. Урок 1-121-124</b>          Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции. Разработка технико – технологических карт на соусы. Расчёт калькуляционных карт на разработанные блюда.</p>			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 01-09
	<p><b>Лабораторно – практическое занятие № 3.</b>  <b>Урок 1-125-127</b>          «Технология приготовления блюд европейской кухни».          Расчет количества сырья для приготовления блюд: феттучини с курицей и грибами, спагетти болоньезе, шнельклопс.          Составление списка продуктов с последующим распределением по полкам холодильника для подготовки и приготовления блюд. Разработка инструкционной карты. Составление меню.  <b>Урок 1-128-130</b>          Решение ситуационных заданий по подбору разделочных досок с цветовой маркировкой для обработки, нарезки продуктов в соответствии с разработанным списком сырья. Решение ситуационных заданий по распределению пищевых и непищевых отходов по мусорным бакам в соответствии с разработанным списком сырья.  <b>Урок 1-131-133</b>          Приготовление, оформление, подача блюд. Органолептическая оценка блюд.</p>	3	9	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 01-09
	<p><b>Лабораторно – практическое занятие № 4.</b>  <b>Урок 1-134-136</b>          «Технология приготовления блюд европейской кухни».          Расчет количества сырья для приготовления блюд: рататуй, кордон-блю, клопсы          Составление списка продуктов с последующим распределением по полкам холодильника для подготовки и приготовления блюд.  <b>Урок 1-137-139</b>          Разработка инструкционной карты.          Составление меню. Решение ситуационных заданий по подбору разделочных досок с цветовой маркировкой для обработки, нарезки продуктов в соответствии с разработанным списком сырья. Решение ситуационных заданий по распределению пищевых и непищевых отходов по мусорным бакам в соответствии с разработанным списком сырья.  <b>Урок 1-140-142</b>          Приготовление, оформление, подача блюд. Органолептическая оценка блюд.</p>	3	9	
	<p><b>Самостоятельная работа</b>          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;          - Обычай, нравы, вкусы и история эстонской кухни;</p>			

	- Кухня прованса.			
<b>Раздел 4. Технология приготовления и оформления блюд кавказской кухни.</b>				
<b>Тема 4.1. Ассортимент и технология приготовления блюд кавказской кухни.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>Урок 1-143-148</b> Ассортимент блюд кавказской кухни. Технология приготовления супов и соусов. Технология приготовления вторых горячих блюд из различного вида сырья. Технология приготовления холодных блюд и закусок. Технология приготовления сладких блюд и десертов. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Последовательность и правила подготовки компонентов для приготовления блюд кавказской кухни. Варианты оформления блюд кавказской кухни и способы подачи.	3	6	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 01-09
	<b>Тематика лабораторно – практических занятий.</b>		10	
	<b>Практическое занятие № 7. Урок 1-149-153</b> Составление технологических схем на фирменные блюда кавказской кухни. Проверка органолептическим методом качества сырья и соответствия технологическим требованиям. Способы оформления фирменных блюд.	3	5	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6
	<b>Лабораторно – практическое занятие № 5. Урок 1-153-158</b> «Технология приготовления блюд кавказской кухни». Расчет количества сырья для приготовления блюд: суп «Харчо», люля – кебаб, долма. Составление списка продуктов с последующим распределением по полкам холодильника для подготовки и приготовления блюд. Разработка инструкционной карты. Составление меню. Решение ситуационных заданий по подбору разделочных досок с цветовой маркировкой для обработки, нарезки продуктов в соответствии с разработанным списком сырья. Решение ситуационных заданий по распределению пищевых и непищевых отходов по мусорным бакам в соответствии с разработанным списком сырья. Приготовление, оформление, подача блюд. Органолептическая оценка блюд.	3	5	ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-09
	<b>Самостоятельная работа.</b> 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. 2. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ.			
<b>Промежуточная аттестация зачет (тест) Урок 159, 160</b>			2	
			<b>Всего:</b>	<b>160</b>

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

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

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства

оборудование: ноутбук-1, экран -1, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная, шкаф, столик, макеты, муляжи, предметы для рисования и лепки, плакаты, эскизы, вазы, цветы, бланки, карты, документация, наглядные пособия, сборники рецептов, калькулятор;

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана, база практики:

рабочее место преподавателя (стол, стул), обеденный стол, стулья, шкаф для посуды, компьютер, мфу, магнитно-маркерная доска.

Основное и вспомогательное оборудование:

весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, расстоечный шкаф, микроволновая печь, плита индукционная, фритюрница, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, электрогриль, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер ручной (с насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка, слайсер, куттер, миксер для коктейля, соковыжималка для цитрусовых, соковыжималка универсальная, вакуумный упаковщик, кофемашина с капучинатором, ховоли, кофемолка, карамелизатор (газовая горелка), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной (тележка-шпилька), моечная ванна двухсекционная.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные печатные издания**

1. Кухни народов мира. Практикум: учебное пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — М.: КноРус, 2023

#### 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
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 01-09	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	- 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;	- Текущий контроль: самоконтроль, устный опрос, тестирование, экспертная оценка заполнения таблиц, составления опорного конспекта, экспертная оценка выполнения практических занятий №1-7 - Промежуточный контроль: - <b>Предусмотренная аттестация зачет(тест)</b>

	<p>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 обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи блюд, кулинарных изделий и закусок кухонь народов мира.</p> <p>производственного инвентаря и его безопасность использования при приготовлении блюд;</p> <p>Технологию приготовления различных видов блюд, сбалансированного, раздельного, детского, диетического питания, а также блюд русской и зарубежной кухни;</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности</p>	<p>Правильность, Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	
--	---	--	--

	<p>и качества блюд; Технику и варианты оформления блюд; Требования к безопасности хранения блюд и полуфабрикатов</p> <p><b>Уметь:</b> 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,</p>		
--	--	--	--

	<p>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 вы нос, хранение с учетом требований        к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>		
--	---	--	--

**Критерии оценки устного ответа на контрольные вопросы**

«5» (отлично): студент демонстрирует системные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры,

показывает свободное владение монологической речью и способность быстро реагировать на уточняющие вопросы.

**«4» (хорошо):** студент демонстрирует прочные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью, но при этом делает несущественные ошибки, которые быстро исправляет самостоятельно или при незначительной коррекции преподавателем.

**«3» (удовлетворительно):** студент демонстрирует неглубокие теоретические знания, проявляет слабо сформированные навыки анализа явлений и процессов, недостаточное умение делать аргументированные выводы и приводить примеры, показывает не достаточно свободное владение монологической речью, терминологией, логичностью и последовательностью изложения, делает ошибки, которые может исправить только при коррекции преподавателем.

**«2» (неудовлетворительно):** студент демонстрирует незнание теоретических основ предмета, не умеет делать аргументированные выводы и приводить примеры, показывает слабое владение монологической речью, не владеет терминологией, проявляет отсутствие логичности и последовательностью изложения, делает ошибки, которые не может исправить даже при коррекции преподавателем, отказывается отвечать на занятии.

### **Критерии оценки практических (лабораторных) работ**

**«5» (отлично):** выполнены все задания практической (лабораторной) работы, студент четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.

**«4» (хорошо):** выполнены все задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

**«3» (удовлетворительно «3» (удовлетворительно):** выполнены все задания практической (лабораторной) работы с замечаниями; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

**«2» (не зачтено):** студент не выполнил или выполнил неправильно задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

### **Тест оценивается следующим образом:**

**Оценка «5»** – 86-100% правильных ответов на вопросы;

**Оценка «4»** – 71-85% правильных ответов на вопросы;

**Оценка «3»** – 51-70% правильных ответов на вопросы;

**Оценка «2»** – 0-50% правильных ответов на вопрос