

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МОСКОВСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ
ИМ. Г.Н. АЛЬТШУЛЯ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.13 ТРАДИЦИИ И КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА**

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Москва

2022

ОДОБРЕНА
Цикловой комиссией
коммерции и технологии
потребительских товаров

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Протокол № _____
от «__» _____ 20__ г.

Председатель цикловой комиссии

_____/Кожанова О.П.

Заместитель директора по учебной работе

_____/ Паркина Н.В.

Составитель: Евтеева Е.Н., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 Традиции и культура питания народов Мира

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в части освоения основного вида профессиональной деятельности

1 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к обще профессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию.

2 1.3. Цель и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения дисциплины должен:

Иметь практический опыт в:	Разработке ассортимента кулинарной продукции кухонь народов мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента кухонь народов мира, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
----------------------------	--

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, 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.
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, 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, 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 обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи блюд, кулинарных изделий и закусок кухонь народов мира.

**2.2 Рекомендуемое количество часов на освоение дисциплины
ОП.13 Традиции и культура питания народов мира**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 75 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 50 часов.

Самостоятельная работа – 25 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Традиции и культура питания народов Мира** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд кухонь народов мира в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья для блюд кухонь народов мира: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд кухонь народов мира, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов для блюд кухонь народов мира 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 кухонь народов мира в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента кухонь народов мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента кухонь народов мира.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента кухонь народов мира 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 кухонь народов мира 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 кухонь народов мира 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 кухонь народов мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок кухонь народов мира, 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 кухонь народов мира в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок кухонь народов мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента кухонь народов мира 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 кухонь народов мира 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 кухонь народов мира 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 кухонь народов мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок кухонь народов мира, 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 кухонь народов мира в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента кухонь народов мира 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 кухонь народов мира 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 кухонь народов мира 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 кухонь народов мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков кухонь народов мира, 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 кухонь народов мира в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кухонь народов мира.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента кухонь народов мира 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 кухонь народов мира 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 кухонь народов мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кухонь народов мира, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час.			
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Самостоятельная работа
			Обучение по ОП.13, в час.			
			всего, часов	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	
ПК 1.1-5.6 ОК 01-11	ОП-13 «Традиции и культура питания народов мира»	75	50	10		25
ПК 1.1-5.6	Дифференцированный зачет					
	Всего:	75	50	10		25

Технология приготовления блюд азиатской кухни.	Содержание учебного материала		8/12	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
	1	Ассортимент блюд азиатской кухни.	2	
	2	Технология приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд сырья.	2	
	3	Технология приготовления холодных блюд и закусок.	2	
	4	Технология приготовления сладких блюд и десертов, мучных кондитерских изделий.	2	
	Тематика лабораторно- практических занятий		4	
	Практическое занятие №2. Расчет сырья для блюд азиатской кухни на данное количество порций с учётом вида (по сборнику рецептов). Разработка технологической карты.		1	
	Лабораторно – практическое занятие № 1. «Технология блюд азиатской кухни». 1. Расчет количества сырья для приготовления блюд: роллы «Филадельфия», фунчоза с курицей и овощами, лапша ВОК со 2. Составление списка продуктов с последующим распределением полкам холодильника для подготовки и приготовления блюд. 3. Составление меню. 4. Приготовление, оформление, подача блюд. 5. Органолептическая оценка блюд.		3	
	Самостоятельная работа		4	
	1. Составление технологических карт на блюда (роллы «Филадельфия», фунчоза с курицей и овощами, лапша ВОК с курицей) 2. Разработка электронных презентаций на темы: - технология приготовления блюд традиционной Китайской кухни; - технология приготовления блюд традиционной кухни Тайланда; - технология приготовления блюд традиционной кухни Вьетнама; - технология приготовления блюд традиционной кухни Японии; - технология приготовления блюд традиционной кухни Узбекистана, Таджикистана.			

Тема 2.2. Ассортимент и технология приготовления блюд восточной кухни.	Содержание учебного материала		8/12	
	1	Ассортимент блюд восточной кухни.	2	
	2	Технология приготовления вторых горячих блюд из различного вида сырья.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7
	3	Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов и соусов.	2	
	4	Технология приготовления сладких блюд и десертов и мучных кондитерских изделий	2	ПК 4.1-4.6
	Тематика лабораторно - практических занятий		4	ПК 5.1-5.6
	Практическое занятие №3. Расчет сырья для блюд восточной кухни на заданное количество порций с учётом вида (по сборнику рецептур). Разработка инструкционной карты.		1	
	Лабораторно – практическое занятие № 2. «Технология приготовления блюд восточной кухни». 1. Расчет количества сырья для приготовления блюд: индийский кар-ри 2. Составление списка продуктов с последующим распределением по полкам холодильника для подготовки и приготовления блюд. 3. Решение ситуационных заданий по подбору разделочных досок с цветовой маркировкой для обработки, нарезки продуктов в соответствии с разработанным списком сырья. 4. Решение ситуационных заданий по распределению пищевых и непищевых отходов по мусорным бакам в соответствии с разработанным списком сырья. 5. Приготовление, оформление, подача блюд. 6. Органолептическая оценка блюд.		3	
	Самостоятельная работа		2	
	1. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки различных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента		2	

	<p>1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.</p> <p>2. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела: – Ингредиенты, технология приготовления блюд традиционной кухни Грузии; – традиции и обычаи приготовления блюд армянской кухни; – Кухня Азербайджана.</p> <p>3. Составление и расчет технологических карт приготовления блюд кавказской кухни</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>4</p>	
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет		2	
Всего:		75	

3.2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов технологии приготовления пищи и организации производства и обслуживания, технологической лаборатории.

Оборудование учебных кабинетов: комплекты бланков технологической документации; комплекты учебно-методической документации; макеты, наглядные пособия.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа проектор, интерактивная доска.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: наборы оборудования, инструментов, приспособлений; комплекты плакатов и учебно-наглядных пособий, комплекты учебно-методической документации.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: рабочие места по количеству обучающихся; оборудование технологического процесса; набор измерительных инструментов.

- **Информационное обеспечение обучения**

Основная литература:

1. Гайваронский К. Я., Щеглов Н. Г. Технологическое оборудование общественного питания и торговли. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФА-М, 2018.- 479 с.
2. Гранаткина Н. В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.
3. Докторов А. В., Митрофанова Т. И. Мышкина О. Е. Охрана труда в сфере общественного питания. – М.: Альфа – М.: ИНФРА–М, 2016.- 272 с.
4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. -М.-: АльфаМ: ИНФРА-М, 2018. -416 с.
5. Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. Пособие для студ. сред.проф.образования/Л.З. Шульман. -М.:Академия, 2017. - 192с.
6. Лифиц М. М. Стандартизация и подтверждение соответствия: учебник / И. М. Лифиц. – 9-е изд., перераб. и доп. – М.: Из-во Юрайт; ИД Юрайт, 2018. – 315 с.
7. Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова – 12-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.
8. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник. –М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2017. -184 с.

9. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА–М, 2017.- 170с.
10. 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.
11. Ратушный А. С., Баранов Б. А., Ковалев Н. И. и др. Технология продукции общественного питания в 2-х т.. – М.: Мир, 2017. – 416 с.

Дополнительная литература

12. Богушева В.И. Технология приготовления пищи учебно-методическое пособие/В.И. Богушева.- Ростов н/Дону Феникс, 2014.- 374с.
13. Долгополова С. В. Новые кулинарные технологии. – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2015. - 272 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. –12-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 320 с.
15. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Кравцова В. А. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных учебных заведений / под ред. доктора технических наук, профессора М. А. Николаевой. - М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега–Л», 2017. - 480 с.
16. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л. А. Радченко. – Изд. 11-е, испр. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2015. – 373 с.

Законодательные и нормативные документы

17. Российская Федерация. Закон. О защите прав потребителей: федер. закон от 07.02.1992 N 2300-1 (в ред. Федеральных законов от 23.11.2009 N 261-ФЗ) – Новороссийск: Сиб.унив. изд-во, 2009. - 47 с.
18. Российская Федерация. Закон. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный. закон от 02.01.2000, 29-ФЗ: [Принят Гос. Думой 1 декабря 1999 г.: одобрен. Советом Федерации 23 декабря 1999 г. (с изменениями внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)] – Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
19. Российская Федерация. Закон. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: федер. закон от 30.03.99, 52-ФЗ (с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 №88-ФЗ, от 27.10.2008 № 178-ФЗ) – М.: Омега-Л, 2010. - 47 с.
20. Правила оказания услуг общественного питания / Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389 - Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
21. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования

– Введ.2011-01-01.–М.: Издательство стандартов, 2011.8с.

Словари и справочники

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 619 с.
2. Справочник работника общественного питания / под ред. В.Н. Голубева – М.:ДеЛипринт, 2002. – 590 с.

Электронные издания (ресурсы):

1. www.frio.ru (официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров);
2. www.culina-russia.ru (официальный сайт Ассоциации кулинаров России);
3. www.CHEFS.ru (официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России);
4. www.allcafe.info;
5. www.restoranoff.ru;
6. www.culinart.ru;
7. www.pir.ru;
8. www.su-shef.ru;
9. www.kuking.net.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Программа ОП-13 Традиции и культура питания народов Мира обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. Процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные

образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ТРАДИЦИИ И КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА

Контроль и оценка результатов освоения ОП-13 осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, устного и письменного тестирования, самостоятельных работ, а также результатов выполнения внеаудиторных видов работ, индивидуальных заданий обучающихся, производственной практики и экзамена.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>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 обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи блюд, кулинарных изделий и закусок кухонь народов мира.</p>	<p>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</p>	<p>Текущий контроль: самоконтроль, устный опрос, тестирование, экспертная оценка заполнения таблиц, составления опорного конспекта, экспертная оценка выполнения практических занятий №1-4 Промежуточный контроль: Предусмотренная аттестация Зачет</p>
<p>Результаты обучения</p>	<p>Критерии оценки</p>	<p>Формы и методы оценки</p>
<p>Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры кулинарной продукции кухонь народов мира в соответствии с изменением спроса, с учетом</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок,</p>	<p>Текущий контроль: самоконтроль, устный опрос, тестирование, экспертная оценка</p>

<p>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, 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>точность расчетов, соответствие требованиям Безопасности. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательности действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>заполнения таблиц, экспертная оценка выполнения практических занятий №1-4 Промежуточный контроль: Предусмотренная аттестация - Зачет</p>
<p>Результаты обучения</p>	<p>Критерии оценки</p>	<p>Формы и методы оценки</p>
<p>Практический опыт: разработке ассортимента кулинарной продукции кухонь народов мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов,</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Безопасности. Адекватность, оптимальность выбора способов действий методов, последовательности действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: самоконтроль, устный опрос, тестирование, экспертная оценка заполнения таблиц, экспертная оценка выполнения практических занятий №1-4 Выполнение лабораторно – практических занятий № 1 -4 Промежуточный контроль:</p>

<p>полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента кухонь народов мира, в том числе авторских, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.</p>	<p>Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Предусмотренная аттестация Зачет</p>
<p>Результаты обучения</p>	<p>Критерии оценки</p>	<p>Формы и методы оценки</p>
<p>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 рецептов, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи блюд, кулинарных изделий и закусок кухонь народов мира.</p>	<p>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</p>	<p>Текущий контроль: самоконтроль, устный опрос, тестирование, экспертная оценка заполнения таблиц, составления опорного конспекта, экспертная оценка выполнения практических занятий №1-4 Промежуточный контроль: Предусмотренная аттестация Зачет</p>
<p>Результаты обучения</p>	<p>Критерии оценки</p>	<p>Формы и методы оценки</p>

<p>Умения: 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, 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>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Безопасности. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательности действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: самоконтроль, устный опрос, тестирование, экспертная оценка заполнения таблиц, экспертная оценка выполнения практических занятий №1-4 Промежуточный контроль: Предусмотренная аттестация - Зачет</p>
<p>Результаты обучения</p>	<p>Критерии оценки</p>	<p>Формы и методы оценки</p>
<p>Практический опыт: разработке ассортимента кулинарной продукции кухонь народов мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Безопасности. Адекватность, оптимальность выбора способов действий</p>	<p>Текущий контроль: самоконтроль, устный опрос, тестирование, экспертная оценка заполнения таблиц, экспертная оценка выполнения практических занятий №1-4 Выполнение лабораторно – практических занятий № 1 -</p>

<p>инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента кухонь народов мира, в том числе авторских, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.</p>	<p>методов, последовательности действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>4 Промежуточный контроль: Предусмотренная аттестация Зачет</p>
--	--	--