

**Приложение 2.30 к ОП СПО
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

УТВЕРЖДЕНО
педагогическим советом
от 10.06.2024 года № 7

СОГЛАСОВАНО
заместитель директора
И.А.Штенгауэр

РАССМОТРЕНО
цикловой методической комиссией
Протокол от 29.05.2024 г № 10

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОП. 12. «НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ»**

Составитель: Горохова К.В.,
мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. ОБУЧЕНИЕ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Область применения программы

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.03 «Национальная кухня» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09-10.

1.2. 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 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 4 ЛР 7, ЛР 10 ЛР 13	У 1- Проверять органолептическим способом качество продуктов. У 2- Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь. У 3- Использовать различные технологии приготовления и оформление блюд национальной и зарубежной кухонь с учетом специфики приготовления и подачи блюд. У 4- Оценивать качество блюд национальной и зарубежной кухонь, выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.	З 1- Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству используемых продуктов используемых для приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь. З 2- Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд национальной и зарубежной кухонь. З 3- Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд; правила проведения бракеража. З 4- Правила охлаждения и хранения блюд национальной и зарубежной кухонь. З 5- Температурный режим хранения. З 6- Требования к качеству. З 7- Способы сервировки и варианты оформления. З 8- Температуру подачи. З 9- Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. З 10- Правила их безопасного использования в организациях питания
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной

	<p>Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в</p>

	программное обеспечение	профессиональ-ной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося-72 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –72часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в форме практической подготовке	
в том числе:	
теоретическое обучение	36
лабораторные работы	34
практические занятия	-
Самостоятельная работа (внеаудиторная)	
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта	2

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В.ОП ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
1	2	3	4
Раздел 1. КУХНИ НАРОДОВ СТРАН ЕВРОПЫ		18	
Тема 1. Кухни народов: Болгарии, Венгрии, Румынии	<p><i>Теоретическое обучение</i></p> <p>1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения</p> <p>2. Холодные блюда и закуски. горячие закуски. супы. вторые блюда. сладкие блюда (десерты). кондитерские изделия. напитки (безалкогольные и алкогольные). особенности оформления и подачи блюд и напитков.</p> <p>тема</p>	2	<p>ОК 1-7, 9, 10</p> <p>ПК 1.1-1.5</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.6</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p> <p>ЛР 4</p> <p>ЛР 7,</p> <p>ЛР 10</p> <p>ЛР 13</p>
Тема 2. Кухни народов: Чехии, Словакии, Польша.	<p><i>Теоретическое обучение</i></p> <p>1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения</p> <p>2. Холодные блюда и закуски. горячие закуски. супы. вторые блюда. сладкие блюда (десерты). кондитерские изделия. напитки (безалкогольные и алкогольные). особенности оформления и подачи блюд и напитков</p>	2	<p>ОК 1-7, 9, 10</p> <p>ПК 1.1-1.5</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.6</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p> <p>ЛР 4</p> <p>ЛР 7,</p> <p>ЛР 10</p> <p>ЛР 13</p>

<p>Тема 3. Кухни народов: Англии, Скандинавии, Германии</p>	<p><i>Теоретическое обучение</i></p> <p>1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения 2. Холодные блюда и закуски. горячие закуски. супы. вторые блюда. сладкие блюда (десерты). кондитерские изделия. напитки (безалкогольные и алкогольные). особенности оформления и подачи блюд и напитков</p>	<p>2</p>	<p>ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 4 ЛР 7, ЛР 10 ЛР 13</p>
<p>Тема 4. Кухни народов: Австралии, Швейцарии, Греции</p>	<p><i>Теоретическое обучение</i></p> <p>1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения 2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.</p>	<p>2</p>	<p>ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 4 ЛР 7, ЛР 10 ЛР 13</p>
<p>Тема 5. Кухни народов: Италии, Испании, Франции</p>	<p><i>Теоретическое обучение</i></p> <p>1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения 2. Холодные блюда и закуски. горячие закуски. супы. вторые блюда. сладкие блюда (десерты). кондитерские изделия. напитки (безалкогольные и алкогольные). особенности оформления и подачи блюд и напитков.</p> <p><i>Лабораторные работы</i></p>	<p>2</p> <p>8</p>	<p>ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 4</p>

	<p>Лабораторная работа №1 приготовление блюд кухни Франция (жульен)</p> <p>Лабораторная работа №2 приготовление блюд кухни Польши (бигос).Лабораторная работа №3 приготовление блюд кухни Германии (маульташен)</p> <p>Лабораторная работа №4 приготовление блюд кухни Италии (пицца)</p>		<p>ЛР 7, ЛР 10 ЛР 13</p>
	<p>Самостоятельная работа. Работа с основной и дополнительной литературой.</p>		
Раздел 2 .КУХНИ НАРОДОВ БЛИЖНЕГО ЗАРУБЕЖЬЯ		14	
Тема 1. Кухни народов: Украины	<p>Теоретическое обучение</p> <p>1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения</p> <p>2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.</p>	2	<p>ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 4 ЛР 7, ЛР 10 ЛР 13</p>
Тема 2. Кухни народов: Беларуси	<p>Теоретическое обучение</p> <p>1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения</p> <p>2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков</p>	2	<p>ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 4 ЛР 7, ЛР 10 ЛР 13</p>
Тема 3. Кухни: Литовская,	Теоретическое обучение	2	

Латышская, Эстонская, Молдавская	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения 2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Лабораторные работы	8	ЛР 4
	Лабораторная работа №5 приготовление блюд кухни Украины (налистники)		ЛР 7,
	Лабораторная работа №6 приготовление блюд кухни Беларуси (дрочена)		ЛР 10
	Лабораторная работа №7 приготовление блюд кухни Эстонии (мульгикапсад)		ЛР 13
Самостоятельная работа. Работа с основной и дополнительной литературой.			
Раздел 3. КУХНИ НАРОДОВ РОССИИ		8	
Тема 1. Кухни: Башкирская, Бурятская, Кабардино-балкарская, Калмыцкая, Карельская, Коми, Марийская, Мордовская	Теоретическое обучение	4	
	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения 2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 4
	Лабораторные работы	4	ЛР 7,
	Лабораторная работа №8 приготовление блюд кухни Бурятии (бухлер)		ЛР 10
	Лабораторная работа №9 приготовление блюд кухни Коми (суп из крапивы)		ЛР 13
Самостоятельная работа. Работа с основной и дополнительной литературой.			
Раздел 4. КУХНИ НАРОДОВ АФРИКИ		4	
Тема 1. Кухни народов: Египет,	Теоретическое обучение	2	ОК 1-7, 9, 10

Алжир, Марокко	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения 2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 4
	Лабораторные работы	2	ЛР 7,
	Лабораторная работа №10 приготовление блюд кухни Египта (кошари)		ЛР 10 ЛР 13
	Самостоятельная работа. Работа с основной и дополнительной литературой.		
Раздел 5. КУХНИ НАРОДОВ АЗИИ		18	
Тема 1. Кухни народов южной Азии: Индия, Шри-Ланка	Теоретическое обучение	2	
	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения 2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 4 ЛР 7, ЛР 10 ЛР 13
Тема 2. Кухни народов юго-восточной Азии: Бирма, Таиланд, Вьетнам, Сингапур и Малайзия, Филиппины, Индонезия	Теоретическое обучение	2	
	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения 2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 4 ЛР 7, ЛР 10

			ЛР 13
Тема 3. Кухни народов восточной Азии: Китай, Корея, Япония	<i>Теоретическое обучение</i>	2	
	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения 2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков		ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 4 ЛР 7, ЛР 10 ЛР 13
Тема 4. Кухни народов средней Азии: Узбекистан, Киргизия, Туркмения, Таджикистан, Казахстан	<i>Теоретическое обучение</i>	2	
	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения 2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 4 ЛР 7, ЛР 10 ЛР 13
Тема 5. Кухни народов Кавказа:	<i>Теоретическое обучение</i>	2	

Адыгея, Армения, Абхазия, Грузия, Азербайджан, Турция, Иран, Ирак, Афганистан	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения 2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Лабораторные работы	8	ЛР 4
	Лабораторная работа №11 Приготовление блюд кухни Китая (вонтоны) Лабораторная работа №12 Приготовление блюд народов средней Азии (ажабсанда)		ЛР 7, ЛР 10 ЛР 13
	Самостоятельная работа. Работа с основной и дополнительной литературой		
Раздел 6. КУХНИ НАРОДОВ СЕВЕРНОЙ АМЕРИКЕ		8	
Тема 1. Кухни народов: США, Канада	Теоретическое обучение	2	
	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения 2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 4 ЛР 7, ЛР 10 ЛР 13
Тема 2. Кухни народов: Латинской Америки, Австралии	Теоретическое обучени	2	
	1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения 2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Лабораторные работы	4	

	Лабораторная работа №13 Приготовление блюд Канады (туртьер)		ЛР 4
	Самостоятельная работа. Работа с основной и дополнительной литературой		ЛР 7, ЛР 10 ЛР 13
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

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

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. ЭБС «Айбукс» Васюкова, А.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А. Т. Васюковой. - М. : Дашков и К°, 2013. – 212 с. Режим доступа: <http://ibooks.ru/>

2. ЭБС «Znanium. com.» Васюкова, А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни/ под ред. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с - Режим доступа: <http://znanium.com/>

3. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013 -560 с.-Режим доступа: <http://znanium.com/Дополнительнаялитература>

4. Ю.М. Новожелов, Л.Н. Сопина Зарубежная кухня, Москва «Высшая школа», 1990г

Интернет-ресурсов

1. <http://www.kulina.ru/>
2. <http://vector-radio.ru/kulinariya.html>
3. <http://fish-cookery.net/>
4. <http://basturma.nov.ru/>
5. <http://www.vlastvkusa.ru/>
6. <http://www.vypechka.ru/>
7. <http://www.osushi.ru/>
8. <http://www.det-diet.ru/>
9. <http://www.kuking.net/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>Знание:</p> <p>З 1- Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству используемых продуктов используемых для приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь.</p> <p>З 2- Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд национальной и зарубежной кухонь.</p> <p>З 3- Последовательность выполнения технологических операций при подготовки сырья и приготовлении блюд; правила проведения бракеража.</p> <p>З 4- Правила охлаждения и хранения блюд национальной и зарубежной кухонь.</p> <p>З 5- Температурный режим хранения.</p> <p>З 6- Требования к качеству.</p> <p>З 7- Способы сервировки и варианты оформления.</p> <p>З 8- Температуру подачи.</p> <p>З 9- Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>З 10- Правила их безопасного использования в организациях питания</p>	<p>Полнота устных и письменных ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>Текущий контроль при проведении: наблюдение и оценка на практическом занятии; устный опрос; решение ситуационных задач</p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>- <i>экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</i></p>
<p>Умение:</p> <p>У 1- Проверять органолептическим способом качество продуктов.</p> <p>У 2- Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь.</p> <p>У 3- Использовать различные технологии приготовления и оформление блюд национальной и зарубежной кухонь с учетом специфики приготовления и подачи блюд.</p> <p>У 4- Оценивать качество блюд национальной и зарубежной кухонь, выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

5. ОБУЧЕНИЕ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах. Предполагаются специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

В соответствии с письмом Минобрнауки РФ от 12.07.2007 № 03-1563 "Об организации образовательного процесса в учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования для лиц с ограниченными возможностями здоровья" предполагается использовать социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом предоставления материала в различных формах: аудиальной, визуальной, с использованием специальных технических средств и информационных систем.

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ОВЗ осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения (персонального и коллективного использования). Материально-техническое обеспечение предусматривает приспособление аудиторий к нуждам лиц с ОВЗ.

Обучающиеся с нарушенным слухом нуждаются в большей степени в использовании разнообразного наглядного материала в процессе обучения. Сложные для понимания темы должны быть снабжены как можно большим количеством схем, диаграмм, рисунков, компьютерных презентаций, другим наглядным материалом. Звуковую информацию нужно дублировать зрительной, для лучшего усвоения необходимо каждый раз писать на доске используемые термины. Предъявляемая видеoinформация может сопровождаться текстовой бегущей строкой или сурдологическим переводом.

Слабовидящим следует предоставить возможность использовать звукозаписывающие устройства и компьютеры во время занятий. При лекционной форме занятий обучающемуся с плохим зрением следует разрешить пользоваться диктофоном. Все записанное на доске должно быть озвучено. Медиа материалы также следует использовать и адаптировать с учетом индивидуальных особенностей обучения лиц с ОВЗ.

Форма проведения аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей. Для студентов с ОВЗ предусматривается доступная форма предоставления заданий оценочных средств, а именно:

- в печатной или электронной форме (для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата);
- в печатной форме или электронной форме с увеличенным шрифтом и контрастностью (для лиц с нарушениями слуха, речи, зрения);
- методом чтения ассистентом задания вслух (для лиц с нарушениями зрения).

Студентам с инвалидностью увеличивается время на подготовку ответов на контрольные вопросы. Для таких студентов предусматривается доступная форма предоставления ответов на задания, а именно:

- письменно на бумаге или набором ответов на компьютере (для лиц с нарушениями слуха, речи);
- выбором ответа из возможных вариантов с использованием услуг ассистента (для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата);
- устно (для лиц с нарушениями зрения, опорно-двигательного аппарата).

При необходимости для обучающихся с инвалидностью процедура оценивания результатов обучения может проводиться в несколько этапов.