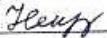



ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ
"ЧЕРНОГОРСКИЙ ГОРНО-СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ"

РАССМОТРЕНО
на заседании МО преподавателей
Руководитель МО
 Некрасова Н.А.
(протокол № 5 от 28 июня 2023 г.)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
 О.В. Лапса
«30» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.14 «КУХНЯ НАРОДОВ МИРА»
обще профессионального учебного цикла
основной образовательной программы
по профессии:
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

 1 курс

Разработала: преподаватель
Любященко Е.В.

Бея, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. <u>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u> <u>(ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ)</u>	3
2. <u>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u> <u>(ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ)</u>	7
3. <u>ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u> <u>(ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ)</u>	10
4. <u>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u> <u>(ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ)</u>	11
5. <u>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ</u> <u>ДИСЦИПЛИНЫ (ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ)</u>	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ)

ОП.14 «КУХНЯ НАРОДОВ МИРА»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля ОП.14 «Кухня народов мира» является частью образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Программа разработана на основе требования ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер» среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины. Кухня народов мира, в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования. На базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) учебной дисциплины.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины (профессионального модуля) ОП.14 «Кухня народов мира» предназначена для изучения в Филиале ГБПОУ РХ «Черногорский горно-строительный техникум», реализующем освоение основной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины (профессионального модуля) ОП.14 «Кухня народов мира»

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, необходимых для качественного освоения основной образовательной программы СПО.

Программа учебной дисциплины (профессионального модуля) ОП.14 «Кухня народов мира» уточняет содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, виды самостоятельных работ.

Изучение учебной дисциплины (профессионального модуля) ОП.14 «Кухня народов мира» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Общие компетенции, предусмотренные рабочей программой учебной дисциплины (профессионального модуля) ОП.14 «Кухня народов мира» считаются сформированными при прохождении обучающимися промежуточной аттестации.

В Филиале ГБПОУ РХ «Черногорский горно-строительный техникум», учебная дисциплина (профессиональный модуль) ОП.14 «Кухня народов мира» изучается в общепрофессиональном цикле учебного плана ООП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;
- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;
- приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы.
- подбирать ассортимент блюд и напитков, оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.

знать:

- основные факторы, формирующие основу национальной кухни;
- особенности питания в различных странах мира;
- характеристику блюд и напитков, характерных для разных народов мира;
- классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;
- основные положения технологии приготовления, оформления и подачи блюд;
- ассортимент блюд наиболее характерных для разных народов;
- составление меню, рекомендуемых туристам различных стран мира.

1.4. Требования к результатам освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля **ОП.14 «Кухня народов мира»** является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности выращивание древесно-кустарниковых культур, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. 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)	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 и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02 Осуществлять поиск,	Определять задачи поиска информации. Определять	Номенклатура информационных источников, применяемых в

анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска	профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные

<p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения</p>
<p>ОК 08 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>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</p>	<p>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</p>
<p>ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>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</p>	<p>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</p>
<p>ПК1.</p>	<p>Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами</p>	<p>Требования производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс</p>

	чистоты, соблюдением товарного соседства	оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов. Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
ПК2.	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья.	
ПК3.	Соблюдать правила утилизации непищевых отходов	
ПК4.	Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Соблюдать санитарно-гигиенические Требования процессам приготовления полуфабрикатов.	
ПК5.	Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное Соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления и подготовки к реализации готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ОП.14 «КУХНЯ НАРОДОВ МИРА»

2.1. Структура профессионального модуля

Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.				
		Всего	Лабораторных и практических занятий	Внеурочная самостоятельная деятельность	Практики	
					Учебная	Производная
Введение	2	2	0	0	0	0
Раздел 1. Характерные черты	10	2	8	0	0	0

и особенности национальной кухни славянских народов						
Раздел 2. Традиционная и современная кухня народов мира	19	4	20	0	0	0
Дифференцированный зачет	2	2	0	0	0	0
Учебная практика	0	0	0	0	0	0
Производственная практика	0	0	0	0	0	0
Всего:	38	10	28	0	0	0

2.2 Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
Введение	<p>Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов</p> <p>Питание народа, его кухня - важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры. Искусство приготовления пищи - как древнейшая область человеческой деятельности. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни:</p> <ul style="list-style-type: none"> - исторические причины; - религиозные и старинные обычаи; - набор исходных продуктов и их сочетание; - характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов; - использование специй, приправ, соусов. <p>Основы технологии приготовления кулинарной продукции</p> <p>Понятие кулинарной продукции и ее классификация. Качество кулинарной продукции. Термины и определения: блюдо (заказное, фирменное, банкетное), гарнир, соус. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы кулинарной обработки продуктов, характерные для приготовления блюд различных кухонь мира. Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь.</p>	2
Раздел 1. Характерные черты и особенности национальной кухни славянских народов		10
Тема 1.1. Особенности русской, белорусской и	Характерные черты и особенности русской кухни. Христианские праздники и ритуальные блюда в русской национальной кухне. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни России: щи, солянки, кулеш, окрошка.	2

прибалтийской кухни	<p>Особенности приготовление салатов, закусок и изделий из теста русский салат, заливное из рябчика, осетрина в рассоле, гусь с яблоками, гурьевская каша, Пожарские котлеты, сибирские пельмени. Самобытные белорусские национальные блюда. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд. Особенности приготовления блюд из картофеля, бабка, драники, клёцки, хворост) из мяса (тушеное с овощами, грибами, битки по-белорусски) и другие блюда.</p> <p>Кухня прибалтийских народов (латвийская, литовская и эстонская национальная кухня. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки, ассортимент, технология блюд латвийской, литовской, эстонской кухни. Правила подачи блюд. Особенности оформления и подачи блюд, праздничных блюд</p>	
	<p>Лабораторное занятие № 1 Приготовление традиционных блюд русской и белорусской кухни</p>	4
	<p>Лабораторное занятие № 2 Приготовление традиционных блюд прибалтийской кухни.</p>	4
Раздел 2. Традиционная и современная кухня народов мира		16
<p>Тема 2.1. Кухня тюркоязычных, ирано-язычных, кавказских народов</p>	<p>Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимента блюд адыгейской, кабардинцы, черкесы, чеченской, ингушской, даргинской, кухни. Технология праздничных блюд и особенности их подачи. Традиции национальной казахской, узбекской, киргизской, монгольской и хакасской кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд. Характеристика основных видов сырья. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология праздничных блюд. Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимента блюд иранской, афганской, таджикской, узбекской, азербайджанской, кухни, Технология праздничных блюд и особенности их подачи.</p>	2
	<p>Лабораторное занятие № 3 Приготовление традиционных блюд кавказской кухни.</p>	4
	<p>Лабораторное занятие № 4 Приготовление традиционных блюд тюркоязычных национальных блюд.</p>	4
	<p>Лабораторное занятие № 5 Приготовление традиционных блюд азербайджанской кухни</p>	4
<p>Тема 2.2. Особенности национальной кухни народов стран Западной Европы</p>	<p>Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы: Италии, Франции, Германии, Англии. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд. Факторы, оказавшие влияние на формирование итальянской кухни. Традиции и режим питания населения Италии. Особенности итальянской кухни (завтрак с белым хлебом, равиоли, рагу, тушёная капуста с каперсами, маслинами и оливковым маслом, первые блюда состоящие из мяса, шпината, пастернаков, пицца, соусы сыры, кофе и др. напитки)</p>	1

	Лабораторное занятие № 6 Приготовление традиционных блюд итальянской кухни	4
Тема 2.3. Особенности национальной кухни народов Восточной Азии.	Традиции кухни Восточной Азии. Характеристика сырья, традиционные способы его обработки. Ассортимент продуктов, пряностей и приправ, используемых в китайской, японской, корейской кухне. Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подаче.	1
	Лабораторное занятие № 7 Приготовление традиционных блюд итальянской кухни	4
Дифференцированный зачет	Итоговое тестовое задание	2
Итого:		38
аудиторных		10
практических и лабораторных		28
внеурочных самостоятельных работ		0
Учебная практика		0
Производственная практика		0

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ урока	Название разделов и тем	Макс. учебн. нагрузка студ. (час)	Внеурочная самостоятельная работа	Кол-во обязательной аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения, часы	
				Теоретические	Лабораторн. и практ-ие занятия
1	2	3		4	5
1-2	Введение	2		2	
Раздел 1. Характерные черты и особенности национальной кухни славянских народов		10	0	2	8
3-4	Тема 1.1. Особенности русской, белорусской и прибалтийской кухни	2		2	
5-6 7-8	Лабораторное занятие № 1 Приготовление традиционных блюд русской и белорусской кухни	4			4
9-10 11-12	Лабораторное занятие № 2 Приготовление традиционных блюд прибалтийской кухни.	4			4
Раздел 2. Традиционная и современная кухня народов мира		26	0	6	20

13-14	Тема 2.1. Кухня тюркоязычных, ирано- язычных, кавказских народов	2		2	
15-16 17-18	Лабораторное занятие № 3 Приготовление традиционных блюд кавказской кухни.	4			4
19-20 21-22	Лабораторное занятие № 4 Приготовление традиционных блюд тюркоязычных национальных блюд.	4			4
23-24 25-26	Лабораторное занятие № 5 Приготовление традиционных блюд азербайджанской кухни	4			4
27	Тема 2.2. Особенности национальной кухни народов стран Западной Европы	1		1	
28-29 30-31	Лабораторное занятие № 6 Приготовление традиционных блюд итальянской кухни	4			4
32	Тема 2.3. Особенности национальной кухни народов Восточной Азии.	1		1	
33-34 35-36	Лабораторное занятие № 7 Приготовление традиционных блюд итальянской кухни	4			4
37-38	Итоговое тестовое задание: Дифференцированный зачет	2		2	
ИТОГО:		38	0	10	28
Учебная практика					0
Производственная практика					0
Курсовой проект (работа)					Не предусмотрено

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 «КУХНЯ НАРОДОВ МИРА»

4.1. Для реализации программы учебной дисциплины ОП.14 «Кухня народов мира» предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Поварское дело». Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-

эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения: дидактического материала и др.);

(УМК; наглядные пособия; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; библиотечный фонд и др.).

Учебный кабинет оснащен техническими средствами и имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия:

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

Оборудование учебной кухни:

1. Рабочее место преподавателя.

2. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

3. Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

4. Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь или жарочный шкаф;
- плита электрическая;
- фритюрница;
- электрогриль (жарочная поверхность);
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- миксер;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- овощерезка или процессор кухонный;
- соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
- машина посудомоечная;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная.

В процессе освоения программы учебной дисциплины ОП.14 «Кухня народов мира» обучающиеся имеют возможность доступа к электронным учебным материалам, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.), сайтам государственных, муниципальных органов власти.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы учебной дисциплины

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

4.2.1. Печатные издания

1. Н.А. Анфимова Кулинария: учебник для студ, учреждений сред. проф. образования / Н. А. Анфимова. - 10-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2015.
2. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. Пособие для нач. проф. образования. С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина. – М.: издательский центр «Академия», 2010.
3. Дубровская Н. И. Кулинария. Лабораторный практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования. Н.И. Дубровская.- 3-е.-М.: Издательский центр «Академия», 2013
4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. И.П. Самородова.- М.: Издательский центр «Академия»,2015
5. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач.проф.образования. З.П.Матюхина.-2-е изд.,доп. – М.: Издательский центр « Академия»,2014

4.2.2. Электронные издания и электронные ресурсы

- 1.Иллюстрированная энциклопедия «кулинарные шедевры народов мира» в 20-ти томах, Том 1. Испанская кухня. – М.: Издатель: Медиагруппа «Вся Россия», 2011.
- 2.Русская кухня. – М.: ЭКСМО-Пресс, 2002.
- 3.Салихов Ш.Г. Блюда узбекской кухни. – издательство ЦК компартии Узбекистана. Ташкент, 1991
- 4.Советская кулинария по ГОСТу. Автор – составитель С.В. Пашков.- ООО «Издательство АСТ»,2015
5. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: Мастерство; Высшая школа, 2001.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
знать: <ul style="list-style-type: none">- основные факторы, формирующие основу национальной кухни;- особенности питания в различных странах мира;- характеристику блюд и напитков, характерных для разных народов мира;- классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;- основные положения технологии приготовления, оформления и подачи блюд;- ассортимент блюд наиболее характерных для разных народов;- составление меню,	Например, «Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.	Тестирование Наблюдение за выполнением практического занятия Оценка выполнения практической работы Подготовка и выступление с докладом, сообщением, презентацией. Самостоятельная работа.

<p>рекомендуемых туристам различных стран мира.</p>	<p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания; - составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций; - приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы. - подбирать ассортимент блюд и напитков, оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями. 	<p>«Отлично» - Последовательность действий продумана безупречно; выполнены правильно все задания.</p> <p>«Хорошо» - Последовательность действий хорошо продумана; выполнено правильно 80% предложенных заданий.</p> <p>«Удовлетворительно» - Последовательность действий продумана недостаточно; выполнено около половины предложенных заданий</p> <p>«Неудовлетворительно» - необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Тестирование</p> <p>Наблюдение за выполнением практического занятия</p> <p>Оценка выполнения практической работы</p> <p>Подготовка и выступление с докладом, сообщением, презентацией.</p> <p>Самостоятельная работа.</p>

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные факторы, формирующие основу национальной кухни; - особенности питания в 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования;

<p>различных странах мира;</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристику блюд и напитков, характерных для разных народов мира; - классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления; - основные положения технологии приготовления, оформления и подачи блюд; - ассортимент блюд наиболее характерных для разных народов; - составление меню, рекомендуемых туристам различных стран мира. 	<p>результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания; - составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций; - приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы. - подбирать ассортимент блюд и напитков, оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями. 	<p>Владение профессиональными знаниями, умениями и навыками владения приемами кулинарной обработки продуктов.</p> <p>Оценивание умения подбирать и рационально использовать сырье, соответствующее определенной национальной кухне.</p> <p>Соблюдение этапов технологических операций при изготовлении блюд, изделий, напитков кухонь народов мира в соответствии с их особенностями. Оценивание умения оформлять и подавать блюдо в соответствии с традициями народов мира.</p> <p>Оценивание качества, установление дефектов и определение градации качества приготовления блюд кухонь народов мира.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете