

**ПОЧУ «ИЖЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ, УПРАВЛЕНИЯ И  
ПРАВА УДМУРТПОТРЕБСОЮЗА»**

**Приложение 3  
ОПОП по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебной дисциплины

ОП.11 Кухня народов мира  
наименование дисциплины

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

– Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 № 1565

**Организация – разработчик:**

Профессиональное образовательное частное учреждение «Ижевский техникум экономики, управления и права Удмуртпотребсоюза»

**Разработчик:**

Оралова С.С. , преподаватель ПОЧУ «Ижевский техникум экономики, управления и права УПС»

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией сервисных дисциплин

ПРОТОКОЛ № 07

от « 20 » февраля 20 21г.

Председатель ЦК \_\_\_\_\_ / Н.А. Балдыкова /

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

|           |  |           |
|-----------|--|-----------|
| <b>1.</b> | <b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>         | <b>4</b>  |
| <b>2.</b> | <b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                 | <b>7</b>  |
| <b>3.</b> | <b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>           | <b>10</b> |
| <b>4.</b> | <b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>12</b> |

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

## 1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

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

Учебная дисциплина обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02. «Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности»; ОК 04. «Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами».

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| ОК  | 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 её составные части; определять этапы решения задачи; составить план действия; определить необходимые ресурсы, 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; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | определять задачи для 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   | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации  |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                    | организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности   | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности   |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей                           | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе  | особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений  |

|   |  |   |
|---|--|---|
| социального и культурного контекста   |  |   |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | <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> |

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок 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 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 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 с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента 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 с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента 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 с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

| Умения   | Знания   |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• оценить качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса, пользуясь стандартами, действующими на территории Российской Федерации;</li> <li>• идентифицировать основные виды кулинарной продукции, характерные для кухни стран Европы, Японии и Кореи, стран Индокитая, Ближнего Востока, Северной и Южной Америки;</li> <li>• рассчитывать сырье; необходимое для приготовления заданного количества порций кулинарной продукции кухни стран Европы, Японии и Кореи, стран Индокитая, Ближнего Востока, Северной и Южной Америки;</li> <li>• разрабатывать технологическую документацию на отдельные виды кулинарной продукции, характерной для стран Европы, Японии и Кореи, стран Индокитая, Ближнего Востока, Северной и Южной Америки.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• основные виды сырья, используемого в кухне стран Европы, Японии и Кореи, стран Индокитая, Ближнего Востока, Северной и Южной Америки;</li> <li>• классификацию и ассортимент кулинарной продукции стран Европы, Японии и Кореи, стран Индокитая, Ближнего Востока, Северной и Южной Америки;</li> <li>• технологические процессы кулинарной обработки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции стран Европы, Японии и Кореи, стран Индокитая, Ближнего Востока, Северной и Южной Америки;</li> <li>• правила оформления и отпуска кулинарной продукции стран Европы, Японии и Кореи, стран Индокитая, Ближнего Востока, Северной и Южной Америки;</li> <li>• условия и сроки хранения кулинарной продукции стран Европы, Японии и Кореи, стран Индокитая, Ближнего Востока, Северной и Южной Америки.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• основные виды сырья, используемого в кухне стран Европы, Японии и Кореи, стран Индокитая, Ближнего Востока, Северной и Южной Америки;</li> <li>• классификацию и ассортимент кулинарной продукции стран Европы, Японии и Кореи, стран Индокитая, Ближнего Востока, Северной и Южной Америки;</li> <li>• технологические процессы кулинарной обработки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции стран Европы, Японии и Кореи, стран Индокитая, Ближнего Востока, Северной и Южной Америки;</li> <li>• правила оформления и отпуска кулинарной продукции стран Европы, Японии и Кореи, стран Индокитая, Ближнего Востока, Северной и Южной Америки;</li> <li>• условия и сроки хранения кулинарной продукции стран Европы, Японии и Кореи, стран Индокитая, Ближнего Востока, Северной и Южной Америки.</li> </ul> |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b><i>Объем часов</i></b> |
|--|---------------------------|
| <b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>                                | <b>60</b>                 |
| <b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>                       | <b>58</b>                 |
| в том числе практические занятия   | 14                        |
| лабораторные работы  | 8                         |
| теоретическое обучение   | 36                        |
| в том числе промежуточная аттестация в форме<br><b><i>дифференцированного зачета</i></b> | 2                         |
| Самостоятельная работа обучающегося  | 2                         |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                  | Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)  | Объем часов | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|--|---|-------------|---|
| 1  | 2   | 3           | 4   |
| <b>Тема 1. Кухня народов Европы.</b>         | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>10</b>   | ОК01, ОК02, ОК05, ОК10<br>ПК 1.3, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 3.4              |
|  | 1. Основные виды сырья, используемого в кухне стран Европы; классификация и ассортимент кулинарной продукции.<br>2. Технологические процессы кулинарной обработки сырья, полуфабрикатов и приготовления готовой продукции кухни народов Европы.<br>3. Правила оформления и отпуска кулинарной продукции; условия и сроки хранения кулинарной продукции кухни народов Европы.  | 6           |   |
|  | <b>Практические занятия</b>   | 2           |   |
|  | 1. Расчёт сырья необходимого для приготовления заданного количества порций кулинарной продукции и разработка технологической документации на отдельные виды кулинарной продукции, характерной для стран Европы.   |             |   |
|  | <b>Лабораторные занятия</b>   | 2           |   |
| <b>Тема 2. Кухня народов Японии и Кореи.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>8</b>    | ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК10<br>ПК 1.3, ПК 3.2, ПК 3.4                |
|  | 1. Основные виды сырья, используемого в кухне народов Японии и Кореи; классификация и ассортимент кулинарной продукции.<br>2. Технологические процессы кулинарной обработки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции народов Японии и Кореи.;<br>3. Правила оформления и отпуска кулинарной продукции; условия и сроки хранения кулинарной продукции народов Японии и Кореи. | 6           |   |
|  | <b>Практические занятия</b>   | 2           |   |
|  | 2. Решение ситуационных задач по идентификации основных видов кулинарной продукции и разработка технологической документации на отдельные виды кулинарной продукции характерной для кухни народов Японии и Кореи  |             |   |



|  |   |           |  |
|--|---|-----------|--|
| <b>Тема 3. Кухня народов Индокитая.</b>        | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>10</b> | ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК10<br>ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 3.4, ПК 4.2<br>ПК 4.3 |
|  | 1. Основные виды сырья, используемого в кухне народов Индокитая; классификация и ассортимент кулинарной продукции.  | 6         |  |
|  | 2. Технологические процессы кулинарной обработки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции народов Индокитая.   |           |  |
|  | 3. Правила оформления и отпуска кулинарной продукции; условия и сроки хранения кулинарной продукции народов Индокитая   |           |  |
|  | <b>Практические занятия</b>   | 2         |  |
|  | 3. Решение ситуационных задач по идентификации основных видов кулинарной продукции и разработка технологической документации на отдельные виды кулинарной продукции характерной для кухни народов Индокитая                                 |           |  |
|  | <b>Лабораторные занятия</b>   | 2         |  |
|  | 2. Оценка качества сырья, приготовление полуфабрикатов и оценка качества готовой кулинарной продукции кухни народов Индокитая.  |           |  |
| <b>Тема 4. Кухня народов Ближнего Востока.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>8</b>  | ОК01, ОК02, ОК05, ОК10,<br>ПК 4.2, ПК 4.3,                               |
|  | 1. Технологические процессы кулинарной обработки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; правила оформления и отпуска кулинарной продукции Ближнего Востока.   | 4         |  |
|  | 2. Разработка технологической документации на отдельные виды кулинарной продукции характерной для кухни народов Ближнего Востока.   |           |  |
|  | <b>Практические занятия</b>   | 2         |  |
|  | 4. Решение ситуационных задач по идентификации основных видов кулинарной продукции; использованию различных способов и приемов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой продукции кухни народов Ближнего Востока. |           |  |
|  | <b>Лабораторные занятия</b>   | 2         |  |
|  | 3. Оценка качества сырья, приготовление полуфабрикатов и оценка качества готовой кулинарной продукции кухни народов Ближнего Востока.   |           |  |
| <b>Тема 5. Кухня народов Северной Америки.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>10</b> | ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК10<br>ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 5.3           |
|  | 1. Основные виды сырья, используемого в кухне народов Северной Америки; классификация и ассортимент кулинарной продукции  | 6         |  |
|  | 2. Технологические процессы кулинарной обработки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции народов Северной Америки.  |           |  |
|  | 3. Правила оформления и отпуска кулинарной продукции; условия и сроки хранения кулинарной продукции народов Северной Америки.   |           |  |
|  | <b>Практические занятия</b>   | 2         |  |
|  | 5. Решение ситуационных задач по идентификации основных видов кулинарной продукции и разработка технологической документации на отдельные виды кулинарной продукции характерной для кухни народов Северной Америки.                         |           |  |

|  |   |           |  |
|--|---|-----------|--|
|  | <b>Лабораторные занятия</b><br>4. Оценка качества сырья, приготовление полуфабрикатов и оценка качества готовой кулинарной продукции кухни народов Северной Америки.  | 2         |  |
| <b>Тема 6. Кухня народов Латинской Америки.</b>                    | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>12</b> | ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК10<br>ПК 1.3, ПК 2.3, ПК 3.4, ПК 3.6, ПК 5.3, ПК 5.5 |
|  | 1. Основные виды сырья, используемого в кухне народов Латинской Америки; классификация и ассортимент кулинарной продукции<br>2. Технологические процессы кулинарной обработки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции народов Латинской Америки<br>3. Правила оформления и отпуска кулинарной продукции; условия и сроки хранения кулинарной продукции народов Латинской Америки. | 6         |  |
|  | <b>Практические занятия</b>   | 4         |  |
|  | 6. Расчёт сырья необходимого для приготовления заданного количества порций кулинарной продукции и разработка технологической документации на отдельные виды кулинарной продукции, характерной для стран Латинской Америки<br>7. Решение ситуационных задач по идентификации основных видов кулинарной продукции характерной для кухни стран Латинской Америки                       |           |  |
|  | <b>Лабораторные занятия</b>   | 2         |  |
|  | 5. Оценка качества сырья, приготовление полуфабрикатов и оценка качества готовой кулинарной продукции и разработка технологической документации на отдельные виды кулинарной продукции характерной для кухни народов Латинской Америки  |           |  |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                          | Подготовка к дифференцированному зачету   | 2         |  |
| <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b> |   | 2         |  |
| <b>Всего:</b>  |   | <b>60</b> |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы учебной дисциплины «Кухня народов мира» предполагает наличие учебных кабинетов: лаборатория «Учебная кухня ресторана» (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)

##### **Оснащение кабинета**

Доска учебная  
Стол преподавателя  
Стул преподавателя  
Столы ученические  
Стулья ученические  
Мультимедийный проектор (переносной)  
Ноутбук (переносной)  
Учебные фильмы

Лаборатория «Учебная кухня ресторана» (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) оборудована:

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Жарочный шкаф;  
Микроволновая печь;  
Плита электрическая с жарочным шкафом;  
Фритюрница;  
Электрогриль;  
Фондюшница;  
Шкаф холодильный;  
Льдогенератор;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Блендер;  
Мясорубка;  
Овощерезка;  
Слайсер;  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Кофемолка;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Набор инструментов для карвинга;  
Овоскоп;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж;  
Моечная ванна двухсекционная;  
Витрина;  
Барная стойка;  
Барный табурет.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

### **3.2.1. Правовые источники**

- ПИ 1 Федеральный закон от 02.01.2000 № 29 - ФЗ (ред. от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- ПИ 2 Закон РФ от 07.02.1992 № 2300 - 1 (ред. от 13.07.2015) «О защите прав потребителей».
- ПИ 3 Постановление Правительства РФ от 29.09.1997 № 1263 (ред. от 05.06.2013) «Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственных сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении».
- ПИ 4 ГОСТ Р - 54607.1-2011. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2012.
- ПИ 5 ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2012.
- ПИ 6 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия -М.: Стандартинформ 2014.
- ПИ 7 ГОСТ Р 31986-2012 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Услуги общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014.
- ПИ 8 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - М.: Стандартинформ, 2014.
- ПИ 9 СП 2.3.2.1078-03 “Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов” (с изменениями от 27.12.2010)
- ПИ 10 СП 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями

### **3.2.2. Основные источники**

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 179 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. питания/ Авт.- сост.: А.И. Здобнов, М.И. Пересичный. – М.: Лада: АЙРИС – пресс; Киев: Арий, 2021. – 688 с.: ил.

### **3.2.3. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Кулинарный портал «Гастрономъ» <http://www.gastronom.ru>.
2. «Restoranoff.ru» — портал ресторанного бизнеса <http://restoranoff>.
3. Электронно библиотечная система <http://znanium.com>.
4. <https://pbprog.ru/tk/pm> ООО «Программный центр» 2003-2021
5. <http://www.100menu.ru/pages/foods/buter/index.htm> , 2008-2019.

### **3.2.4. Дополнительные источники**

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование).
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения  | Критерии оценки   | Методы оценки   |
|--|---|---|
| <b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>  |   |   |
| <p>Основные виды сырья, используемого в кухне стран Европы, Японии и Кореи, стран Индокитая, Ближнего Востока, Северной и Латинской Америки; классификация и ассортимент кулинарной продукции</p>      | <p>85 - 100% правильных ответов – «отлично»<br/>         69-84% правильных ответов – «хорошо»<br/>         51-68% правильных ответов – «удовлетворительно»<br/>         50% и менее – «неудовлетворительно»<br/>         Оценка «отлично»<br/>         выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;<br/>         Оценка «хорошо»<br/>         выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;<br/>         Оценка «удовлетворительно»<br/>         выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач;<br/>         Оценка «неудовлетворительно»<br/>         выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические</p> | <p>Текущий контроль – письменный и устный опрос, тестирование, оценка практической работы;<br/>         -Итоговая аттестация – дифференцированный зачет</p> |
| <p>Технологические процессы кулинарной обработки сырья, полуфабрикатов и приготовления готовой продукции стран Европы, Японии и Кореи, стран Индокитая, Ближнего Востока, Северной и Южной Америки</p> |   |   |
| <p>Правила оформления и отпуска кулинарной продукции; условия и сроки хранения кулинарной продукции стран Европы, Японии и Кореи, стран Индокитая, Северной и Латинской Америки</p>                    |   |   |
| <p>Разработка технологической документации на отдельные виды кулинарной продукции характерной для кухни народов Ближнего Востока</p>   |   |   |

| Результаты обучения  | Критерии оценки  | Методы оценки  |
|--|--|--|
|  | задачи или не справляется с ними самостоятельно.   |  |
| <b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b>  |  |  |
| Расчет сырья необходимого для приготовления заданного количества порций кулинарной продукции и разработка технологической документации на отдельные виды кулинарной продукции, характерной для стран Европы и Латинской Америки  | 85 - 100% правильных ответов – «отлично»<br>69-84% правильных ответов – «хорошо»<br>51-68% правильных ответов – «удовлетворительно»<br>50% и менее – «неудовлетворительно»<br>Оценка «отлично»<br>выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач; | Текущий контроль – письменный и устный опрос, тестирование, оценка практической работы;<br>-Итоговая аттестация – дифференцированный зачет |
| Оценка качества сырья, приготовление полуфабрикатов и оценка качества готовой кулинарной продукции стран Европы, Индокитая, Латинской Америки  | Оценка «хорошо»<br>выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;  |  |
| Решение ситуационных задач по идентификации основных видов кулинарной продукции и разработка технологической документации на отдельные виды кулинарной продукции характерной для кухни народов Японии и Кореи, Индокитая, Ближнего Востока, Северной и Латинской Америки | Оценка «удовлетворительно»<br>выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач;<br>Оценка «неудовлетворительно»<br>выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.                         |  |