

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» Университетский экономико-технологический колледж.

Разработчик:

Воздвиженская К.С. - преподаватель Университетского экономико-технологического колледжа.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой методической комиссии технологических дисциплин.

Протокол № 01 от «31» августа 2021 г.

Председатель цикловой методической комиссии  К.С. Воздвиженская

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1. Область применения рабочей программы	4
1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины	4
1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины	7
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	7
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	11
3.2. Информационное обеспечение обучения	11
3.3. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Кулинарные традиции мира

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Кулинарные традиции мира является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - образовательной программы) в соответствии с ФГОС СПО и ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

При реализации рабочей программы учебной дисциплины ОП.10 Кулинарные традиции мира могут быть использованы различные образовательные технологии, в том числе элементы дистанционных образовательных технологий, электронного обучения.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее образовательной программы): учебная дисциплина является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы, обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- принимать организационные решения по процессам приготовления холодных блюд и закусок, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных и кондитерских изделий, холодных и горячих десертов национальных кухонь;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении блюд зарубежной кухни;
- выбирать различные способы и приёмы приготовления холодных и горячих блюд зарубежной кухни, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, холодных и горячих десертов, температурный режим подачи и хранения;
- определять режимы выпечки, хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни;
- выбирать варианты оформления холодных, горячих, десертных блюд зарубежной кухни;
- выбирать способы сервировки и подачи, температурный режим при подаче и хранении кулинарной продукции национальных кухонь;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

знать:

- особенности, гастрономические привычки и пристрастия народов ближнего и дальнего зарубежья;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок, горячей кулинарной продукции, сладких блюд и десертов, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении блюд зарубежной кухни;
- основные критерии оценки качества подготовки компонентов для приготовления блюд зарубежной кухни;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами, правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных национальных блюд;
- гарниры, заправки, соусы для холодных и горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, овощей, грибов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества блюда зарубежной кухни;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи холодных блюд и закусок, горячих первых и вторых блюд, десертов и напитков зарубежной кухни;
- требование к безопасности приготовления, хранения и подачи холодных и горячих закусок, соусов, супов, горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, грибов и сыра, холодных и горячих десертов зарубежной кухни;

- актуальные направления в приготовлении различных блюд зарубежной кухни.

Перечень формируемых компетенций:

Общие компетенции (ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

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

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов 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 в соответствии с инструкциями и регламентами.

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 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента 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 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 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 с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, 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 в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента 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 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, 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 в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, 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 в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий 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.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 86 часов, в том числе:

- объём работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем – 74 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 12 часов.

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	86
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	74
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	8
лабораторные работы	36
Самостоятельная работа обучающегося	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета а 6 семестре	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Введение	Содержание учебного материала	2	
	Понятие, цели, задачи дисциплины и связь её с другими дисциплинами. Значение для подготовки специалиста технолога. Основные факторы, определяющие особенности кухонь разных народов.	2	ОК 1-7,9,10
Раздел 1 Кухни народов ближнего зарубежья			
Тема 1.1. Кухня славянских народов	Содержание учебного материала	2	
	Особенности и характеристика блюд украинской, белорусской и молдавской кухонь.	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1
	Тематика практических работ	4	
	Составление технико-технологических карт на блюда: кулеш пшённый, вареники с картофелем (украинская кухня), суп грибной с ушками, драники (белорусская кухня),	2	
	Составление технико-технологических карт на блюда: мамалыга, мясо, тушёное с мамалыгой (молдавская кухня).	2	
	Самостоятельная работа	1	
	Подготовить доклад «Общие черты и различия в кухнях славянских народов», оформление тетрадей по лабораторным работам.	1	
Тема 1.2. Кухня кавказских народов	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9,10
	Особенности и характеристика различных групп блюд грузинской и армянской кухонь.	2	ПК 1.1-1.4
	Самостоятельная работа	1	ПК 2.1 – 2.8
	Составление технологических карт для блюд грузинской и армянской кухонь	1	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1
Тема 1.3. Кухни кавказских и среднеазиатских народностей	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1
	Особенности и характеристика различных групп блюд азербайджанской и узбекской кухонь.	2	
	Тематика лабораторных работ	6	
	Технологические операции по приготовлению и подачи блюд: сациви из домашней птицы, чанахи, хинкали (грузинская кухня), толма в капустных лепестках (армянская кухня), ширин плов (азербайджанская кухня), плов по-узбекски.	6	
	Самостоятельная работа	1	
	Оформление рецептов блюд, оформление тетрадей по лабораторным работам.	1	
Тема 1.4. Кухни народов средней Азии	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9,10
	Особенности и характеристика казахской, киргизской, таджикской, туркменской кухонь.	2	ПК 1.1-1.4
	Самостоятельная работа	1	ПК 2.1 – 2.8
	Подготовить реферат «Общие черты и различия в кухнях народов средней Азии».	1	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5

			ПК 5.1-5.5 ПК 6.1
Тема 1.5. Кухня прибалтийских народов	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1
	Особенности и характеристика различных групп блюд кухонь прибалтийских народов (Литва, Латвия, Эстония).	2	
	Тематика лабораторных работ	6	
	Технологические операции по приготовлению и отпуску блюд беляши (казахская кухня), фитчи (туркменская кухня), суп молочный с картофельными клёцками (литовская кухня), лагман по-киргизски, суп хлебный (латвийская кухня), запеканка творожно-хлебная (эстонская кухня).	6	
	Самостоятельная работа	1	
	Составление алгоритмов горячих блюд кухонь, оформление тетрадей по лабораторным работам.	1	
Раздел 2 Кухни народов дальнего зарубежья			
Тема 2.1 Кухня европейских народов и Турции	Содержание учебного материала	10	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1
	Особенности и характеристика блюд болгарской кухни и венгерской кухни	2	
	Особенности и характеристика блюд польской и немецкой кухонь.	2	
	Особенности и характеристика блюд Чехии и Словакии, Англии и Шотландии.	2	
	Особенности и характеристика блюд кухонь Греции и Турции.	2	
	Особенности и характеристики блюд итальянской и французской кухонь.	2	
	Тематика лабораторных работ	12	
	Технологические операции по приготовлению и отпуску блюд: плакия из рыбы (болгарская кухня), суп-гуляш (венгерская кухня), цыплята с фасолью (румынская кухня), подушечки с грибами (югославская кухня).	6	
	Технологические операции по приготовлению и отпуску блюд: бигос (польская кухня), кнедлики из сырого или варёного картофеля (Чехия), салат английский, яблоки в тесте по-немецки.	6	
	Самостоятельная работа	1	
Подготовить доклад «Соусы французской кухни», «Закусочные блюда польской кухни», составление технологических карт, оформление тетрадей по лабораторным работам.	1		
Тема 2.2. Кухни народов скандинавских стран	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1
	Особенности и характеристики блюд кухонь скандинавских стран (Дания, Швеция, Норвегия, Финляндия).	2	
	Тематика лабораторных работ	6	
	Технологические операции по приготовлению и отпуску блюд: суп-пюре по-милански, профитроли (итальянская кухня), плов по-пьямонски (итальянская кухня), цыпленок с морковью (француз, кухня), салат норвежский из сельди.	6	

	Самостоятельная работа	1	
	составить таблицу «Общие черты и различия», оформление тетрадей по лабораторным работам.	1	
Тема 2.3. Кухни народов Дальнего Востока	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1
	Основные особенности и характеристика блюд народов Юго-восточной Азии, кухни Китая Кореи и Монголии. Особенности и характеристика блюд Японской кухни.	2	
	Тематика практических работ	2	
	Составление технико-технологических карт на блюда Японской кухни, Кухни Китая.	2	
	Самостоятельная работа	1	
	подготовить доклад «Темпурная школа Японии», составление технологических карт.	1	
Тема 2.4. Особенности арабской и индийской кухни	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1
	Особенности и характеристика блюд арабской и индийской кухонь.	2	
	Тематика лабораторных работ	6	
	Технологические операции по приготовлению и отпуску блюд: салат из цветной капусты по-сычуаньски, рыбный суп с тофу (японская кухня), суси (японская кухня), плов из курицы по-турецки, яйца по-индийски.	6	
	Самостоятельная работа	2	
	подготовить реферат «Вегетарианская кухня Индии», оформление тетрадей по лабораторным работам.	2	
Тема 2.5. Особенности кухонь Северной и Южной Америки	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1
	Характерные особенности и кухни народов США и Канады. Особенности и характеристика блюд Латиноамериканских стран (Куба, Мексика, Аргентина, Перу и др.).	2	
	Тематика практических работ	2	
	Составление технико-технологических карт на блюда: мясо индейки по-американски, аргентинский горшочек с перцем, мексиканское буррито, пудинг из инжира по-креольски (Венесуэла).	2	
	Самостоятельная работа	2	
	Подготовить доклад с иллюстрациями «Кухня индейцев Америки», оформление тетрадей по лабораторным работам.	2	
Всего		86	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета технологического оборудования.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места для обучающихся, рабочий стол преподавателя, доска, шкафы, стенды, стеллажи, мультимедийное оборудование, технологическое оборудование.

Технические средства обучения: аудио-, видео-, проекционная аппаратура, экран настенный, средства программного обучения и контроля знаний.

При реализации рабочей программы учебной дисциплины .ОП.10 Кулинарные традиции мира может быть использовано программное обеспечение Big Blue Button (BBB), Moodle, Я-диск.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 816 с. - ISBN 978-5-394-03339-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1092972>

2. Чередниченко, Л. Е. Питание как часть национальной культуры народов : учебное пособие / Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 163 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016197-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1086411>

3. Васюкова, А. Т. Кухни народов мира : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 336 с. - ISBN 978-5-394-03040-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1081697>

4. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 179 с., [4] с. цв. ил. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016163-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1084916>

Дополнительные источники:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Л.А. Радченко. - Ростов н/Д : Феникс, 2016.

2. Справочник повара: Учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 2-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация "Дашков и Ко", 2016.

3. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. - Ростов н/Д : Феникс, 2016.

Нормативные документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 10 с.

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Интернет-ресурсы:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru

3.3. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине Кулинарные традиции мира определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а также с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

***Примечание:** Преподаватели, учебные курсы которых требуют от студентов выполнения определенных специфических действий и представляющих собой проблему или действие, невыполнимое для студентов, испытывающих трудности с передвижением или речью, обязаны в РПД учесть эти особенности и предлагать студентам-инвалидам и студентам с ОВЗ альтернативные методы закрепления изучаемого материала.*

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных

учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной (внеаудиторной) работы. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля результатов обучения
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ принимать организационные решения по процессам приготовления холодных блюд и закусок, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных и кондитерских изделий, холодных и горячих десертов национальных кухонь; ➤ выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении блюд зарубежной кухни; ➤ выбирать различные способы и приёмы приготовления холодных и горячих блюд зарубежной кухни, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, холодных и горячих десертов, температурный режим подачи и хранения; ➤ определять режимы выпечки, хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни; ➤ выбирать варианты оформления холодных, горячих, десертных блюд зарубежной кухни; ➤ выбирать способы сервировки и подачи, температурный режим при подаче и хранении кулинарной продукции национальных кухонь; ➤ оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами. 	<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
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ особенности, гастрономические привычки и пристрастия народов ближнего и дальнего зарубежья; ➤ характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок, горячей кулинарной продукции, сладких блюд и десертов, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; ➤ виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении блюд зарубежной кухни; ➤ основные критерии оценки качества подготовки компонентов для приготовления блюд зарубежной кухни; ➤ варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами, правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных национальных блюд; ➤ гарниры, заправки, соусы для холодных и горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, овощей, грибов; ➤ органолептические способы определения степени 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; -- тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования

<p>готовности и качества блюда зарубежной кухни;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ варианты сервировки, оформления и способы подачи холодных блюд и закусок, горячих первых и вторых блюд, десертов и напитков зарубежной кухни; ➤ требование к безопасности приготовления, хранения и подачи холодных и горячих закусок, соусов, супов, горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, грибов и сыра, холодных и горячих десертов зарубежной кухни; ➤ актуальные направления в приготовлении различных блюд зарубежной кухни. 	
--	--

Общие критерии оценки результатов освоения учебной дисциплины

В устных и письменных ответах студентов на практических (семинарских) занятиях, в сообщениях и докладах учитываются: глубина знаний, владение необходимыми умениями (в объеме программы), логичность изложения материала, включая обобщения, выводы, соблюдение норм литературной речи.

Оценку **«отлично»** заслуживает студент, твёрдо знающий программный материал, системно и грамотно излагающий его, демонстрирующий необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеющий понятийным аппаратом.

Оценку **«хорошо»** заслуживает студент, проявивший полное знание программного материала, демонстрирующий сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускающий не принципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.

Оценку **«удовлетворительно»** заслуживает студент, обнаруживший знания только основного материала, но не усвоивший детали, допускающий ошибки принципиального характера, демонстрирующий не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.

Оценку **«неудовлетворительно»** заслуживает студент, не усвоивший основного содержания материала, не умеющий систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирующий низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.

Оценивание студента на дифференцированном зачете по учебной дисциплине

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, чётко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приёмами выполнения практических задач.

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, если он твёрдо знает материал, 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 приёмами их выполнения.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, 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 работ.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Перечень тестов для проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине

ОП.10 Кулинарные традиции мира

Тестовые задания

Выберите правильные варианты ответов

1 вариант

ОП.10 Кулинарные традиции мира

1. Что использовали коренные жители Северной Америки вместо сахара?
 - а) финиковую пасту
 - б) виноградный сок
 - в) сушеный виноград
 - г) кленовый сироп
2. Как называется блюдо, приготовленное на открытом огне на свежем воздухе?
 - а) тандур
 - б) барбекю
 - в) карри
 - г) пилав
3. Любимый овощ американцев, используемый не только в кулинарии, но и как традиционное украшение:
 - а) тыква
 - б) огурец
 - в) помидоры
 - г) перец
4. Какой кухне принадлежит блюдо «ветчина в медовой глазури»?
 - а) немецкой
 - б) американской
 - в) бразильской
 - г) мексиканской
5. В какой кухне мясо и рыбу для горячих блюд не панируют?
 - а) мексиканской
 - б) американской
 - в) аргентинской
 - г) бразильской
6. Какое блюдо заменяет бразильский суп?
 - а) пампас
 - б) пиканья
 - в) фейжуадо
 - г) террине
7. Какой продукт является основным продуктом питания мексиканцев?
 - а) кукуруза
 - б) рис
 - в) нут
 - г) чечевица
8. Какой продукт является основой многих мексиканских блюд?
 - а) рыбный соус
 - б) тортильяс
 - в) каннелони
 - г) ньёки
9. Как в мексиканской кухне называют блюда на основе кукурузной каши?
 - а) такос
 - б) энчиладос
 - в) квесадильяс
 - г) тамалес
10. В кухне, какой страны существует специальная классификация остроты различных сортов перца?
 - а) Венгрии
 - б) Мексике
 - в) Бразилии
 - г) Испании
11. Способ измельчения вареного мяса и рыбы для мексиканских блюд:
 - а) протираание

- б) рубка
- в) деление на волокна
- г) нарезка

12. Из какой муки готовят тортильяс в мексиканской кухне?

- а) рисовой
- б) пшеничной
- в) гречневой
- г) кукурузной

13. Каким супам отдают предпочтение американцы?

- а) заправочным
- б) прозрачным
- в) пюреобразным
- г) фруктовым

14. Чем, как правило, заправляют салаты в мексиканской кухне?

- а) сметаной
- б) сливками
- в) оливковым маслом
- г) майонезом

15. Какие салаты наиболее распространены в американской кухне?

- а) зеленые
- б) с рисом
- в) мясные
- г) рыбные

2 вариант

ОП.10 Кулинарные традиции мира

1. Какая группа блюд в индийской кухне носит название «Карри»?

- а) сладкие блюда
- б) горячие блюда
- в) закуски
- г) супы

2. В какой азиатской стране широко распространено вегетарианство?

- а) Японии
- б) Кореи
- в) Индии
- г) Китае

3. Мясо, каких животных не едят индусы?

- а) овец
- б) коров
- в) свиней
- г) диких животных

4. Какая группа блюд в арабской кухне называется «Мезе»?

- а) мучные блюда
- б) рыбные горячие блюда
- в) супы
- г) закуски

5. В какой кухне готовят блюда из ласточкиных гнезд?

- а) японской
- б) китайской
- в) корейской
- г) вьетнамской

6. Самая популярная приправа в Индии:

- а) карри
- б) соевый соус
- в) рыбный соус

г) букет «Гарни»

7. В какой стране готовят блюда из змей?

- а) индийской
- б) японской
- в) китайской
- г) корейской

8. От каких овощей отказываются индусы – строгие вегетарианцы?

- а) лука
- б) помидоров
- в) чеснока
- г) огурцов

9. В какой кухне готовят блюда из ядовитых рыб?

- а) китайской
- б) японской
- в) корейской
- г) тайской

10. Для приготовления какого напитка в Индии используют квашеную морковь?

- а) нимбу-панч
- б) пива
- в) канжи
- г) флипа

11. Какой продукт является синонимом слова – «пища» в кухне Юго-восточной Азии?

- а) рыба
- б) рис
- в) фасоль
- г) нут

12. В какой стране была написана первая в мире кулинарная книга?

- а) Франции
- б) Италии
- в) Японии
- г) Китае

13. Самый распространенный способ тепловой обработки продуктов в китайской кухне.

- а) варка
- б) тушение
- в) припускание
- г) жарка

14. В какой стране обед заканчивается супом?

- а) Китае
- б) Индии
- в) Японии
- г) Корее

15. Какое мясо предпочтительнее в китайской кухне?

- а) телятина
- б) баранина
- в) свинина
- г) говядина

16. В какой кухне для измельчения продуктов не пользуются мясорубками?

- а) Японии
- б) Корее
- в) Китае
- г) Индии

17. Какая приправа популярна в китайской кухне?

- а) лавровый лист
- б) винный уксус
- в) соевый соус

г) рыбная паста

18. Чем в китайской кухне ослабляют сильный рыбный запах блюд?

а) уксусом

б) зеленью петрушки

в) водкой

г) свиным салом

19. Какой молочный продукт китайцы называют испорченным?

а) сливочное масло

б) творог

в) йогурт

г) кефир

20. Какое китайское блюдо является концентрированным белком?

а) акульи плавники

б) консервированные яйца

в) ласточкины гнезда

г) побеги бамбука

21. Время жарки основных блюд в китайской кухне:

а) 2-3 мин

б) 7-10 мин

в) 15-20 мин

г) 30-40 мин

22. На сколько кусочков нарезают при подаче «Утку по-пекански»?

а) 60

б) 80

в) 100

г) 120

23. Какие добавки китайцы добавляют в чай?

а) корицу

б) ванилин

в) сахар

г) никаких

24. Каких блюд нет в корейской кухне?

а) сладких

б) молочных

в) крупяных

г) пюреобразных

25. Из чего готовят творог в странах Юго-восточной Азии?

а) молока буйволиц

б) кокосового молока

в) коровьего молока

г) сои

26. Какой кухне принадлежит блюдо «Кимчхи»?

а) индийской

б) японской

в) китайской

г) корейской

27. В какой стране любят блюда из квашеной редьки?

а) Китае

б) Корее

в) Японии

г) Индии

28. Какой плод в тайской кухне служит для получения молока?

а) киви

б) дуриан

в) папайя

г) кокос

29. В какой кухне популярно блюдо из яиц в виде мотков из яичных нитей?

- а) Корее
- б) Таиланде
- в) Китае
- г) Индонезии

30. Что является обязательной составной частью японского блюда «Суши»?

- а) рыба
- б) грибы
- в) соя
- г) рис

31. Из чего готовят тофу?

- а) сои
- б) нута
- в) чечевицы
- г) гороха

32. В каком блюде японской кухни рыба используется в сыром виде?

- а) суши
- б) сашими
- в) калекукко
- г) саган-долма

33. Какие фрукты предпочитают японцы?

- а) груши
- б) яблоки
- в) хурму
- г) виноград

34. Водой какой температуры заваривают чай в Японии?

- а) 50-60⁰С
- б) 60-70⁰С
- в) 70-80⁰С
- г) 100⁰С

35. В культуре какого народа чайная церемония занимает одно из заметных мест?

- а) Англии
- б) Китае
- в) Японии
- г) Швеции

3 вариант

ОП.10 Кулинарные традиции мира

1. Какое блюдо является неотъемлемой частью завтрака в Великобритании?

- а) пудинг сухарный
- б) рогалики с джемом
- в) поридж
- г) манная каша

2. Любимый горячий напиток англичан:

- а) шоколад
- б) кофе
- в) чай с молоком
- г) чай с лимоном

3. Какое блюдо является изобретением англичан?

- а) тефтели
- б) ростбиф
- в) бифштекс рубленый
- г) кнели куриные

4. Праздничное испанское блюдо:

- а) жареный цыпленок
- б) паэлья
- в) рыбный пудинг
- г) тортильяс

5. Из какого мяса испанцы готовят блюдо «бандерильяс»?

- а) мяса акулы
- б) бычьего мяса
- в) свинины
- г) курицы

6. В каком блюде традиционно сочетается мясо курицы и морепродукты?

- а) суп буйабес
- б) суп панадель
- в) паэлья
- г) энчиладас

7. Любимое блюдо немцев:

- а) свиные ножки с квашеной капустой
- б) бифштекс
- в) рулет с яйцом
- г) кнедлики из печени

8. Из чего немцы готовят роль-мопс?

- а) маринованных кабачков
- б) филе курицы
- в) сельди соленой
- г) папоротника соленого

9. В какой кухне готовят супы с пивом?

- а) испанской
- б) английской
- в) немецкой
- г) польской

10. Струдель с яблоками – изделие чьей кухни?

- а) венгерской
- б) греческой
- в) английской
- г) немецкой

11. Фляки – изделие чьей кухни?

- а) румынской
- б) итальянской
- в) корейской
- г) польской

12. Из чего готовят фляки?

- а) печени
- б) рубцов
- в) сердца
- г) мозгов

13. Какая крупа используется для краковской каши?

- а) рисовая
- б) пшеница
- в) гречневая
- г) ячменная

14. Кто изобрел бигос?

- а) чехи
- б) поляки
- в) румыны
- г) немцы

15. Основной компонент бигоса:

- а) капуста
- б) мясо
- в) грибы
- г) помидоры

16. Как называют кукурузную кашу в Румынии?

- а) поридж
- б) мамалыга
- в) полента
- г) няня

17. Что такое чорба?

- а) напиток из ягод
- б) фаршированная тыква
- в) суп
- г) закуска из творога

18. К каким блюдам относятся мусаки?

- а) тушеным
- б) запеченым
- в) жареным
- г) вареным

19. Какая страна оказала большое влияние на формирование греческой кухни?

- а) Турция
- б) Италия
- в) Франция
- г) Болгария

20. Любимый продукт в скандинавской кухне:

- а) свинина
- б) говядина
- в) крупы
- г) рыба

21. В каком виде скандинавы предпочитают потреблять картофель, морковь и другие овощи?

- а) отварном
- б) жареном
- в) тушеном
- г) запеченом

22. Любимый молочный продукт в скандинавских странах:

- а) творог
- б) молоко
- в) сыр
- г) йогурт

23. В каком виде используют свеклу для приготовления бифштекса в шведской кухне?

- а) сыром
- б) тушеном
- в) вареном
- г) смеси сырой и вареной

24. Любимая закуска скандинавов:

- а) ветчина с хреном
- б) сельдь с луком
- в) заливное из рыбы
- г) бутерброд с икрой

25. Какое блюдо в русской кухне готовят по аналогии со скандинавскими клопсами?

- а) фрикадельки
- б) гренки
- в) хворост
- г) клецки

26. На каком жире скандинавы предпочитают жарить салаку?

- а) оливковом масле
- б) свином жире
- в) сливочном масле
- г) топленом масле

27. Закуски, популярные в Дании:

- а) мясные рулеты
- б) фаршированная рыба
- в) салаты
- г) бутерброды

28. Что такое клипфикс?

- а) вяленая баранина
- б) сушеные яблоки
- в) сушеная треска
- г) вареные раки

29. Старинный способ консервирования мяса в Болгарии:

- а) засолка
- б) маринование
- в) вяление
- г) замораживание

30. К какой группе блюд относится баница?

- а) мучных
- б) овощных
- в) яичных
- г) крупяных

31. Кухня какой страны более острая?

- а) Румынии
- б) Болгарии
- в) Венгрии
- г) Германии

32. Что объединяет супы типа чорб?

- а) сладковатый вкус
- б) кисловатый вкус
- в) острый вкус
- г) пресный вкус

33. Любимый овощ венгров:

- а) огурцы
- б) помидоры
- в) картофель
- г) перец

34. Какое блюдо в венгерской кухне может быть горячим блюдом и супом?

- а) токань
- б) паприкаш
- в) гуляш
- г) перкельт

35. Какой жир венгры используют для жарки?

- а) сливочное масло
- б) растительное масло
- в) свиной жир
- г) говяжий жир

36. В какой стране специально откармливают гусей для увеличения печени?

- а) Румынии
- б) Польше
- в) Венгрии
- г) Турции

37. Время тепловой обработки французского бифштекса:

- а) 1-2 мин
- б) 2-4 мин
- в) 7-10 мин
- г) 10-15 мин

38. Какой овощ является непременной составной частью блюд в итальянской кухне?

- а) сельдерей
- б) лук
- в) чеснок
- г) петрушка

39. Какой продукт присутствует в ежедневной трапезе французов?

- а) рыба
- б) фасоль
- в) йогурт
- г) сыр

40. Любимый овощной суп во Франции:

- а) из спаржи
- б) луковый
- в) из помидоров
- г) огуречный

41. В какой кухне готовят суп «Панадель»?

- а) польской
- б) чехословацкой
- в) венгерской
- г) греческой

42. Какие изделия из теста можно фаршировать?

- а) равиоли
- б) ньёки
- в) канеллонни
- г) клецки

43. Что такое помазанки?

- а) кондитерские изделия
- б) кремы
- в) соусы
- г) бутербродные массы

44. Какое блюдо итальянцы используют вместо хлеба?

- а) макароны
- б) рис
- в) поленту
- г) пиццу

45. Основной продукт в ризотто:

- а) макароны
- б) рис
- в) фасоль
- г) бобы

46. Основной способ приготовления овощей в итальянской кухне:

- а) варка
- б) припускание на пару
- в) запекание в кожуре
- г) тушение в собственном соку

47. Какую группу блюд в итальянской кухне называют антипасты?

- а) закуски
- б) напитки
- в) сладкие блюда
- г) блюда из риса

48. В каком блюде польской кухни используется кровь свежезабитого гуся?

- а) гуйаш
- б) паприкаш
- в) фляки
- г) чернина

49. В какой кухне готовят суп «Буйабес»?

- а) итальянской
- б) испанской
- в) французской
- г) немецкой

50. Какое блюдо в румынской кухне готовится в виде колбасок из рубленого мяса?

- а) шиш-кебаб
- б) шпикачки
- в) мититеи
- г) шиш-чевап

**Критерии оценивания тестовых заданий:
Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.**

Критерии оценок

ОП.10 Кулинарные традиции мира

Эталоны ответов

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	г	9	г
2	б	10	б
3	а	11	в
4	б	12	г
5	в	13	в; г
6	в	14	в
7	а	15	а
8	б		

ОП.10 Кулинарные традиции мира

Эталоны ответов

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	Б	19	а
2	В	20	в
3	Б	21	а
4	Г	22	г
5	Б	23	г
6	А	24	б
7	В	25	г
8	Б	26	г
9	Б	27	б
10	В	28	г
11	Б	29	б
12	Г	30	г
13	Г	31	а
14	А	32	б
15	В	33	в
16	В	34	в

17	В	35	в
18	В		

ОП.10 Кулинарные традиции мира

Эталоны ответов

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	В	26	б
2	В	27	Г
3	Б	28	в
4	Б	29	в
5	Б	30	а
6	В	31	в
7	А	32	б
8	В	33	Г
9	В	34	в
10	Г	35	в
11	Г	36	в
12	Б	37	б
13	В	38	в
14	Б	39	Г
15	а; б	40	б
16	Б	41	б
17	В	42	а; в
18	Б	43	Г
19	А	44	в
20	г	45	б
21	а	46	Г
22	б	47	а
23	в	48	Г
24	б	49	в
25	а	50	в

Критерии оценивания:

от 29 до 25 правильных ответов оценка – «5» отлично

от 25 до 21 правильных ответов оценка – «4» хорошо

от 21 до 17 правильных ответов оценка – «3» удовлетворительно

17 правильных ответов оценка – «2» неудовлетворительно

Время выполнения заданий – 40 мин.

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 КУЛИНАРНЫЕ ТРАДИЦИИ МИРА**

Наименование специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Поварское и кондитерское дело на 2022-2023 учебный год рассмотрена и переутверждена на заседании цикловой методической комиссии технологических дисциплин без изменений.

Протокол № 2 от «05» сентября 2022 г.

Председатель цикловой методической комиссии  К.С. Воздвиженская

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 КУЛИНАРНЫЕ ТРАДИЦИИ МИРА**

Наименование специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Поварское и кондитерское дело на 2023-2024 учебный год рассмотрена и переутверждена на заседании цикловой методической комиссии технологических дисциплин без изменений.

Протокол № 10 от «26» июня 2023 г.

Председатель цикловой методической комиссии  К.С. Воздвиженская