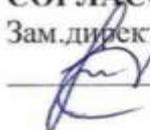


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«СОЧИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
Университетский экономико-технологический колледж

СОГЛАСОВАНО  
Зам. директора по МНР

  
А.А. Мирошниченко



УТВЕРЖДАЮ  
Директор УЭТК

  
И.А. Ермачков

28.08.2023.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.10 КУЛИНАРНЫЕ ТРАДИЦИИ МИРА**

Наименование специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 10 Кулинарные традиции мира 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:

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

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

Протокол № 1 от «28» августа 2023 г.

Председатель цикловой методической комиссии  К. С. Воздвиженская

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы	4
1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины	4
<b>2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	7
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины	8
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	12
3.2. Информационное обеспечение обучения	12
3.3 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	13
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.10 КУЛИНАРНЫЕ ТРАДИЦИИ МИРА

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.10 Кулинарные традиции мира входит обязательную часть общепрофессионального цикла, является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - образовательной программы) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значения дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающихся умения и знания

Код и наименование формируемых компетенций	Умения	Знания
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>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.</p>	<p>-принимать организационные решения по процессам приготовления холодных блюд и закусок, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных и кондитерских изделий, холодных и горячих десертов национальных кухонь;</p> <p>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении блюд зарубежной кухни;</p> <p>-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;</p> <p>-определять режимы выпечки, хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни;</p> <p>-выбирать варианты оформления холодных, горячих, десертных блюд зарубежной кухни;</p> <p>-выбирать способы сервировки и подачи, температурный режим при подаче и хранении кулинарной продукции национальных кухонь;</p> <p>-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными</p>	<p>-особенности, гастрономические привычки и пристрастия народов ближнего и дальнего зарубежья;</p> <p>-характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок, горячей кулинарной</p> <p>-продукции, сладких блюд и десертов, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении блюд зарубежной кухни;</p> <p>-основные критерии оценки качества подготовки компонентов для приготовления блюд зарубежной кухни;</p> <p>-варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами, правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных национальных блюд;</p> <p>-гарниры, заправки, соусы для холодных и горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, овощей, грибов;</p> <p>-органолептические способы определения степени готовности и качества блюда зарубежной кухни;</p> <p>-варианты сервировки, оформления и способы подачи холодных блюд и закусок,</p>

<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p>	<p>способами.</p>	<p>горячих первых и вторых блюд, десертов и напитков зарубежной кухни;</p> <p>- 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;</p> <p>актуальные направления в приготовлении различных блюд зарубежной кухни.</p>
---	-------------------	--

<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
<p>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.</p>		

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>86</b>
В том числе в форме практической подготовки:	-
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
лабораторные работы	36
практические занятия	8
Курсовая работа (проект) <i>если предусмотрено для специальности</i>	-
Самостоятельная работа	12
Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой в 6 семестре	

## 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) <i>если предусмотрено</i>	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>6 семестр</b>			
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Лекции, теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	Понятие, цели, задачи дисциплины и связь её с другими дисциплинами. Значение для подготовки специалиста технолога. Основные факторы, определяющие особенности кухонь разных народов.	2	ОК01-ОК05
<b>Раздел 1 Кухни народов ближнего зарубежья</b>			
<b>Тема 1.1.</b> Кухня славянских народов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01-ОК 05 ПК 1.4; ПК 2.8
	<b>Лекции, теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	Особенности и характеристика блюд украинской, белорусской и молдавской кухонь.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	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	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>1</b>	
	Подготовить доклад «Общие черты и различия в кухнях славянских народов», оформление тетрадей по лабораторным работам.	1	
<b>Тема 1.2.</b> Кухня кавказских народов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-ОК 05
	<b>Лекции, теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	Особенности и характеристика различных групп блюд грузинской и армянской кухонь.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>1</b>	
	Составление технологических карт для блюд грузинской и армянской кухонь	1	
<b>Тема 1.3.</b> Кухни кавказских и среднеазиатских народностей	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01-ОК 05 ПК 1.4; ПК 2.8
	<b>Лекции, теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	Особенности и характеристика различных групп блюд азербайджанской и узбекской кухонь.	2	
	<b>Лабораторная работа</b>	<b>6</b>	

	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	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>1</b>	
	Оформление рецептов блюд, оформление тетрадей по лабораторным работам.	1	
<b>Тема 1.4.</b> Кухни народов средней Азии	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-ОК 05
	<b>Лекции, теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	Особенности и характеристика казахской, киргизской, таджикской, туркменской кухонь.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>1</b>	
	Подготовить реферат «Общие черты и различия в кухнях народов средней Азии».	1	
<b>Тема 1.5.</b> Кухня прибалтийских народов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01-ОК 05 ПК 1.4; ПК 2.8
	<b>Лекции, теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	Особенности и характеристика различных групп блюд кухонь прибалтийских народов (Литва, Латвия, Эстония).	2	
	<b>Лабораторная работа</b>	<b>6</b>	
	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	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>1</b>	
	Составление алгоритмов горячих блюд кухонь, оформление тетрадей по лабораторным работам.	1	
<b>Раздел 2 Кухни народов дальнего зарубежья</b>			
<b>Тема 2.1</b> Кухня европейских народов и Турции	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>22</b>	ОК 01-ОК 05 ПК 1.4; ПК 2.8
	<b>Лекции, теоретические занятия</b>	<b>10</b>	
	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	
	<b>Лабораторная работа</b>	<b>12</b>	
	Технологические операции по приготовлению и отпуску блюд: плакия из рыбы	6	

	(болгарская кухня), суп-гуляш (венгерская кухня), цыплята с фасолью (румынская кухня), подушечки с грибами (югославская кухня).		
	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	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>1</b>	
	Подготовить доклад «Соусы французской кухни», «Закусочные блюда польской кухни», составление технологических карт, оформление тетрадей по лабораторным работам.	1	
<b>Тема 2.2.</b> Кухни народов скандинавских стран	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01-ОК 05 ПК 1.4; ПК 2.8
	<b>Лекции, теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	Особенности и характеристики блюд кухонь скандинавских стран (Дания, Швеция, Норвегия, Финляндия).	2	
	<b>Лабораторная работа</b>	<b>6</b>	
	Технологические операции по приготовлению и отпуску блюд: суп-пюре помилански, профитроли (итальянская кухня), плов по-пьемонски (итальянская кухня), цыпленок с морковью (француз, кухня), салат норвежский из сельди.	6	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>1</b>	
	составить таблицу «Общие черты и различия», оформление тетрадей по лабораторным работам.	1	
<b>Тема 2.3.</b> Кухни народов Дальнего Востока	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01-ОК 05 ПК 1.4; ПК 2.8
	<b>Лекции, теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	Основные особенности и характеристика блюд народов Юго-восточной Азии, кухни Китая Кореи и Монголии. Особенности и характеристика блюд Японской кухни.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	Составление технико-технологических карт на блюда Японской кухни, Кухни Китая.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>1</b>	
	подготовить доклад «Темпурная школа Японии», составление технологических карт.	1	
<b>Тема 2.4.</b> Особенности арабской и индийской кухни	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01-ОК 05 ПК 1.4; ПК 2.8
	<b>Лекции, теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	Особенности и характеристика блюд арабской и индийской кухонь.	2	
	<b>Лабораторная работа</b>	<b>6</b>	
	Технологические операции по приготовлению и отпуску блюд: салат из цветной капусты по-сычуаньски, рыбный суп с тофу (японская кухня), суси (японская кухня),	6	

	плов из курицы по-турецки, яйца по-индийски.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
	подготовить реферат «Вегетарианская кухня Индии», оформление тетрадей по лабораторным работам.	2	
<b>Тема 2.5.</b> Особенности кухонь Северной и Южной Америки	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01-ОК 05 ПК 1.4; ПК 2.8
	<b>Лекции, теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	Характерные особенности и кухни народов США и Канады. Особенности и характеристика блюд Латиноамериканских стран (Куба, Мексика, Аргентина, Перу и др.).	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	Составление технико-технологических карт на блюда: мясо индейки по-американски, аргентинский горшочек с перцем, мексиканское буррито, пудинг из инжира по-креольски (Венесуэла).	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
	Подготовить доклад с иллюстрациями «Кухня индейцев Америки», оформление тетрадей по лабораторным работам.	2	
	<b>Всего</b>	<b>86</b>	

### 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.

Основные источники:

1. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с.

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 179 с.

Дополнительные источники:

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.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.

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

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

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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/](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/](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

### **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 обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в учебной 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 обучающихся-инвалидов и обучающихся 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 Zoom), 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 обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для обучающихся 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 обучающийся с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

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 зачёта с оценкой.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля результатов обучения
<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— принимать организационные решения по процессам приготовления холодных блюд и закусок, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных и кондитерских изделий, холодных и горячих десертов национальных кухонь;</li> <li>— выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении блюд зарубежной кухни;</li> <li>— 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;</li> <li>— определять режимы выпечки, хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни;</li> <li>— выбирать варианты оформления холодных, горячих, десертных блюд зарубежной кухни;</li> <li>— выбирать способы сервировки и подачи, температурный режим при подаче и хранении кулинарной продукции национальных кухонь;</li> <li>— оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Устный опрос</li> <li>Тестирование</li> <li>Выполнение индивидуального творческого задания</li> <li>Проведение собеседования</li> </ul>
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— особенности, гастрономические привычки и пристрастия народов ближнего и дальнего зарубежья;</li> <li>— 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;</li> <li>— виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении блюд зарубежной кухни;</li> <li>— основные критерии оценки качества подготовки компонентов для приготовления блюд зарубежной кухни;</li> <li>— варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами, правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных национальных блюд;</li> <li>— гарниры, заправки, соусы для холодных и горячих</li> </ul>	

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.

### **Общие критерии оценки результатов освоения учебной дисциплины**

В устных и письменных ответах обучающихся 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 обучающийся, 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 обучающийся, 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 обучающийся, 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 обучающийся, 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 обучающегося на зачете с оценкой по учебной дисциплине**

Оценка **«отлично»** выставляется обучающемуся, 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 обучающемуся, 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 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 работ.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно,

с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**Тестовые задания для проведения зачета с оценкой по учебной дисциплине 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