МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»
Технологический колледж

СОГЛАСОВАНО:
Зам. директора по УМР ТК ВСГУТУ
_____ В.В. Пойдонова

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ТК ВСГУТУ
_____ С.Н. Сахаровский
«25» апреля 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 14 «Кухня народов мира» для обучающихся специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
(квалификация техник – технолог)

Улан-Удэ
2018

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 5B9C523B9C357D0B6A96448D522A58E73C9ED99B
Владелец: Сизов Игорь Геннадьевич
Действителен: с 30.12.2021 до 30.03.2023

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплиныОП. 14«Кухня народов мира»разработана на кафедре «Технология продуктов общественного питания» ВСГУТУи является частьюППССЗ, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»,** утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 г. №384.

Составители:

Дамнянова Н.Ж.

Рабочая программа рассмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания»
Протокол от «25» апреля 2018 г.№ _____

Заведующий кафедрой _____ Хамаганова И.В.

Аннотация

1. Место общепрофессиональной дисциплины в учебно-воспитательном процессе

ОбщепрофессиональнаядисциплинаОП. 14«Кухня народов мира» входит в вариативнуючастьППССЗ и реализуется на 4-ом годуобучения в 7 семестре.

2. Цели изучения и планируемые результаты освоенияобщепрофессиональной дисциплины:

Цельюосвоения общепрофессиональной дисциплиныявляются:

- является формирование у студентов комплекса знаний традиций, обычаев, исторически сложившихся в культуре питания разных народов с учётом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий.

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции: ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9;ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3;ПК 3.4;ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 6.1; ПК6.2; ПК 6.3; ПК 6.4; ПК 6.5.

В результате изучения общепрофессиональной дисциплиныОП. 14 «Кухня народов мира»обучающийся должен**уметь:**

-разрабатывать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд;

-ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента;

-подбирать и рационально использовать сырьё соответствующее определённой национальной кухне;

-оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями;

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд зарубежной кухни;

-разрабатывать нормативную документацию предприятия;

- выбирать различные способы и приемы приготовления блюд зарубежной кухни;

- выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд зарубежной кухни;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

знать:

- основные способы, методы, приёмы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки, основные виды посуды, инвентаря кухонь народов мира;

-ассортимент национальных блюд, особенности технологии приготовления;

-современное кулинарное искусство в народных традициях;

-характеристику кухонь народов мира;

- ассортимент блюд зарубежной кухни: холодных блюд и закусок, супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, сладких блюд и изделий из теста;

- основные критерии оценки качества готовых блюд зарубежной кухни;

- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов блюд зарубежной кухни: холодных блюд и закусок, супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, сладких блюд и изделий из теста;

-технологию приготовления блюд зарубежной кухни: холодных блюд и закусок, супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, сладких блюд и изделий из теста;

-органолептические способы определения степени готовности и качества блюд зарубежной кухни;

- варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд зарубежной кухни: холодных блюд и закусок, супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, сладких блюд и изделий из теста;

- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд зарубежной кухни: холодных блюд и закусок, супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, сладких блюд и изделий из теста.

3. Структура и содержание общепрофессиональной дисциплины.

Структура общепрофессиональной дисциплиныОП. 14 «Кухня народов мира» (очная форма обучения):

Вид учебной работы	*Объём часов*
	7 семестр
Максимальная учебная нагрузка	*68*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*34*
в том числе:	
лекции	*17*
практические занятия	*17*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*34*
в том числе:	
Консультации	-
Учебная практика	-
Производственная практика (по профилю специальности)	
Промежуточная аттестация	*ДЗ*

*Содержание дисциплины:*Кулинарные традиции европейских, восточных, азиатских стран, а также американских и кухни народов России.Обычаи, исторически сложившиеся культуры питания разных народов с учётом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий.

4. Список авторов учебно-методического комплекса.

Дамнянова Н.Ж., ст.препод. кафедры «Технология продуктов общественного питания» ВСГУТУ

Содержание

1	Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2	Структура и содержание профессионального модуля	7
3	Самостоятельная работа обучающихся	9
4	Учебно-методическое и информационное обеспечение профессионального модуля	10
5	Материально-техническое обеспечение профессионального модуля	11
6	Форма и методика проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 14 «Кухня народов мира»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО от 22 апреля 2014 г. № 384по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины может быть использована при освоении программ повышения квалификации и переподготовки при освоении профессии рабочего в рамках специальности СПО.

1.2. Место общепрофессиональной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

В профессиональный циклучебного плана ППССЗ входит междисциплинарный курсОП. 14 «Кухня народов мира»,реализуется на 4-ом году обучения в 7-ом семестре, форма аттестации дифференцированный зачет.

Компетенции, формируемые в результате освоения содержания дисциплины ОП.14 «Кухня народов мира» необходимы для прохождения производственной практики, выполнения выпускной квалификационной работы и будущей профессиональной деятельности

1.3. Цели и задачи изучения общепрофессиональной дисциплины

В результате изучения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;
- органолептически оценивать качество пищевых продуктов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления кулинарной продукции национальных кухонь;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем технологическим оборудованием;
- проводить холодную (первичную) обработку пищевого сырья;
- определять режимы тепловой обработки; а так же условия реализации и хранении кулинарной продукции национальных кухонь;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции национальных кухонь различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления кулинарной продукции национальных кухонь;

знать:

- профессиональную терминологию;
- ассортимент кулинарной продукции национальных кухонь;
- особенности технологического процесса производства кулинарной продукции национальных кухонь;
- способы холодной (первичной) обработки пищевых продуктов;
- виды и особенности тепловой обработки;
- характеристики пищевых продуктов и требования к их качеству;
- санитарные правила и технику безопасности;
- ассортимент национальных холодных блюд и закусок и технологию приготовления;

- ассортимент национальных первых блюд и технологию приготовления;
- ассортимент национальных вторых обеденных блюд и технологию приготовления;
- ассортимент национальных сладких блюд и технологию приготовления;
- ассортимент национальных напитков и технологию приготовления;
- ассортимент национальных мучных кондитерских изделий и технологию приготовления;
- основные критерии оценки качества национальной кулинарной продукции;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и егобезопасное использование;
- органолептическиеспособыопределениястепениготовностиинациональной кулинарной продукции;
- условия и сроки хранения национальной кулинарной продукции.

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских

изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1*Распределение учебного времени дисциплины*

Таблица 1- Распределение учебного времени дисциплины

Код профессиональных компетенций	Семестр и его продолжительность (нед.)	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ							
		Максимальная нагрузка (час)	В том числе					Форм СРС	Форм ПА - аттестация
			На аудиторные занятия (час)			на СРС (час)	Конс (час)		
			Всего (час)	В том числе					
				Л (час)	Пр (час)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.3.	4курс, 7 семестр 17нед	68	34	17	17	34	-	СРС 1 СРС 2 СРС 3 ИЗ 1- ИЗ 2	ДЗ
Итого		**68**	**34**	**17**	**17**	**34**	**-**		

2.2 Тематический план и содержание общепрофессиональной дисциплины

Таблица 2.

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся**		**Объем часов**	**Уровень освоения**
1	**2**		**3**	**4**
Тема 1 Введение.	***Содержание учебного материала:***		**2**	**[1,2]**
	1	Понятие обычаев в культуре питания разных народов с учётом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий.		
	2	факторы, влияющие на развитие национальных кухонь		
	3	классификация национальных кухонь		
	Практические занятия		**2**	
	Проработка теоретического материала			
	Самостоятельная работа обучающихся:			
	1	Подготовка к практическим занятиям	**4**	
	2	ИЗ 1		
Тема 2 Кухня	***Содержание учебного материала:***		**7**	**[1,2]**
	1	краткая характеристика европейских стран.		

европейских стран оснащение производства.	*2*	кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства		
	3	составление европейского меню для туристов		
	4	технология приготовления национальных блюд и напитков		
	5	технология приготовления мучных изделий		
	Практические занятия		**3**	
	Самостоятельная работа обучающихся:		**6**	**[3]**
	1	Подготовка к практическим занятиям		
	2	Самостоятельная работа 2 (СР 2) – Реферат с устным докладом и презентацией по национальной кухне одной изевропейских стран		
Тема 3 Кухня восточных стран	***Содержание учебного материала:***		**7**	**[1,2]**
	1	краткая характеристика восточных стран		
	2	кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства		
	3	составление восточного меню для туристов		
	4	технология приготовления национальных блюд и напитков		
	5	технология приготовления мучных изделий		
	Практические занятия		**3**	
	Самостоятельная работа обучающихся:		**6**	**[3]**
	1	Конспект-схема		
	2	Самостоятельная работа 3 (СР 3) - Реферат с устным докладом и презентацией по национальной кухне одной извосточных стран		
Тема 4 Кухня азиатских стран	***Содержание учебного материала:***		**9**	**[1,2]**
	1	краткая характеристика азиатских стран		
	2	кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства		
	3	составление азиатского меню для туристов		
	4	технология приготовления национальных блюд и напитков		
	5	технология приготовления мучных изделий		
	Практические занятия		**3**	
	Самостоятельная работа обучающихся:		**6**	**[3]**
	1	Подготовка к практическим занятиям.		
	2	Самостоятельная работа 4 (СР 4) - Реферат с устным докладом и презентацией по национальной кухне одной изазиатских стран		
Тема 5 Кухня американских стран	***Содержание учебного материала:***		**5**	**[1,2]**
	1	краткая характеристика американских стран		
	2	кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства		
	3	составление американского меню для туристов		
	4	технология приготовления национальных блюд и напитков		
	5	технология приготовления мучных изделий		
	Практические занятия		**3**	
	Самостоятельная работа обучающихся:		**6**	**[3]**
	1	Подготовка к практическим занятиям.		
	2	Самостоятельная работа 5 (СР 5) - Реферат с устным докладом и презентацией по национальной кухне одной изамериканских стран		

Тема 6 Кухня народов России	***Содержание учебного материала:***		**5**	**[1,2]**
	1	исторические этапы развития национальных кухонь народов России		
	2	кулинарные традиции, предпочтения и правила гостеприимства		
	3	составление меню для туристов		
	4	технология приготовления национальных блюд и напитков		
	5	технология приготовления мучных изделий		
	Практические занятия		**3**	
	Самостоятельная работа обучающихся:		**4**	**[3]**
	1	Подготовка к практическим занятиям.		
	2	Самостоятельная работа 6 (СР 6) - Реферат с устным докладом и презентацией по национальной кухне одного изнародов России		
		Всего: **Теоретического обучения** **Практических занятий** **Самостоятельной работы**	***68*** ***34*** ***17*** ***34***	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩИХСЯ

Самостоятельная работа обучающихся (СРС) – это планируемая учебная и научная работа, выполняемая по заданию преподавателя под его методическим и научным руководством.

СРС по данной дисциплине включает:

- подготовку к аудиторным занятиям (составление конспектов при проработке пройденного учебного материала по лекционному материалу и рекомендованной преподавателем учебной и научной литературе; изучение учебного материала, перенесенного с аудиторных занятий на самостоятельную проработку);
- подготовка к практическим занятиям (оформление лабораторно-практического занятия);
- выполнение индивидуальных заданий (решение производственных задач).

Распределение бюджета времени на выполнение индивидуальных СРС представлено в таблице 3.

Таблица 3 – Учебно-методическая (технологическая) карта СРС

Номер раздела и темы дисциплины	Ф/О	Код и наименование индивидуального проекта – задания или вида СРС	Объем часов на СРС	Сроки выполнения, неделя	Форма контроля СРС
1	2	3	4	5	6
Тема 1 Введение.	О	Проработка теоретического материала СР 1 – Составить таблицу «Факторы,влияющие на национальную кухню»	4	2	Самооценка, рецензирование
Тема 2 Кухня европейских стран	О	Проработка теоретического материала СР 2 – Реферат с устным докладом ипрезентацией по национальной кухне однойиз европейских стран	6	2	Устный опрос Публичная защита
Тема 3 Кухня восточных стран	О	Проработка теоретического материала СР 3 – Реферат с устным докладом ипрезентацией по национальной кухне одной из восточных стран	6	2	Устный опрос Публичная защита
Тема 4 Кухня азиатских стран	О	Проработка теоретического материала СР 4 – Реферат с устным докладом и презентацией по национальной кухне одной из азиатских стран	6	2	Устный опрос Публичная защита
Тема 5 Кухня американских стран	О	Проработка теоретического материала СР 5 – Реферат с устным докладом и презентацией по национальной кухне одной из американских стран	6	2	Устный опрос Публичная защита
Тема 6 Кухня народов России	О	Проработка теоретического материала СР 6 – Реферат с устным докладом и презентацией по национальной кухне одного из народов России	6	2	Устный опрос Публичная защита
СРС: составление конспект-схем (проработка теоретического материала)				10	
СРС: подготовка к практическим занятиям (решение производственных и ситуационных задач, составление схем)				9	

СРС: выполнение индивидуальных заданий (ИЗ)	15
Итого:	34

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 4 – Учебно-методическое обеспечение профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» учебно-методическими материалами

Код и наименование специальности	Учебно-методический материал		Количество экземпляров	На 1 обучающегося, приведенного к оч. форме
	№№	Наименование		
19.02.10. «Технология продукции общественного питания»	**Основная литература**			
	1	Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий : нормативно-технический материал / Под общ. ред. В.Т. Лапшиной ; М-во экон. развития и торговли РФ. - М.: Хлебпродинформ, [2006]. - 760 с.	5	
	2	Кухня народов мира : учебное пособие. Направление подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья. Профиль подготовки «Технология организации ресторанного дела». Бакалавриат / В. В. Марченко, Н. В. Судакова .— Ставрополь : изд-во СКФУ, 2016 .— 149 с. https://api.rucont.ru/api/efd/reader?file=603308	4	
	3	Гладкова, И.А. Кухня народов мира. Ч.1 : Учеб. пособие / И.А. Гладкова .— : изд-во ЛКИ, 2011 .— 82 с. — 81с. https://api.rucont.ru/api/efd/reader?file=145411	4	
	4	Гладкова, И.А. Кухня народов мира. Ч.2 : Учеб. пособие / И.А. Гладкова .— : изд-во ЛКИ, 2011 .— 74 с. — 73с. https://api.rucont.ru/api/efd/reader?file=145412	4	
	5	Традиции и культура питания народов мира : методические указания по выполнению практических работ для бакалавров направления подготовки 43.03.02 "Туризм", 43.03.03 "Гостиничное дело" (квалификация (степень) бакалавр) / Вост.-Сиб. гос. ун-т технологий и упр. ; сост.: Н. И. Хамнаева, Е. Т. Цынгунова. - Улан-Удэ : Издательство ВСГУТУ, 2015. - 16 с. https://esstu.bibliotech.ru/Reader/Book/2016011509000909300000449229	1	
	6	http://vitameal.ru/cook/cooka2.html		
		Дополнительная литература		
	7	Кулинария народов мира: научно-популярная литература /[Авт.-сост. А. Костыгин]. - Ростов-на-Дону: Феникс ;СПб.:Северо-Запад, 2007 - 512 с.	20	
	8	Кухня народов Кавказа : практикум. Направление подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья. Профиль подготовки «Технология организации ресторанного дела». Бакалавриат / В. В. Марченко, А. М. Данилов, Н. В.	1	

		Судакова, Ж. В. Бучахчян .— Ставрополь : изд-во СКФУ, 2016 .— 171 с. https://api.rucont.ru/api/efd/reader?file=603307		
	9	Константинов, А.А. Дальневосточная кухня. Питание и здоровье / А.А. Константинов .— 4-е изд., испр. и доп. — Хабаровск : Изд-во Хворова А.Ю., 2014 .— 280 с. : ил. — ISBN 978-5-901725-21-4 https://api.rucont.ru/api/efd/reader?file=279695	1	
	10	Волощук Г.А. Особенности кухни народов мира:справочное издание / Г. А. Волощук, А. В. Ничипоренко. -2-е изд., доп. - Киев: Рэклама,1990- 128с.	1	
	11	Новоженов Ю.М. Кухни народов мира: практ. пособие / Ю.М. Новоженов, Л. Н. Сопина. - 2-е изд. - М.: Высшая школа,1993 Ч. 1 - 1993 - 318 с.		
	12	Новоженов Ю.М. Кухни народов мира: практ. пособие / Ю.М. Новоженов, Л. Н. Сопина. - 2-е изд. - М. : Высшаяшкола, 1993 Ч. 2 - 1993 - 288 с.	1	
	13	https://eknigi.org/kulinarija/155129-texnologiya-prigotovleniya-pishhi.html		
		Информационные средства		
	1	http://kushatpodano-ru.ru		
	2	https://foodideas.info		
	3	http://povar.ru		
	4	https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=2		
	5	https://1000.menu/catalog/zakuski-xolodnje		
	6	http://vitameal.ru/cook/cooka2.html		

5.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В таблице 5 представлены общеуниверситетские ресурсы и ресурсы колледжа, которые должны быть использованы для полноценного изучения дисциплины.

Таблица 5 – Сведения об оснащенности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием

Используемые специализированные аудитории и лаборатории		Перечень оборудования и систем			Примечание
№	Наименование	№ п/п	Наименование	Кол.	
1	Лекционная аудитория (ауд. 1104, 1105)	1	Ноутбук	2	
		2	Мультимедиапроектор	2	
2	Технологический зал (ауд.1106)	1	Производственные столы, плита, конвекционная печь, пароконвектомат, холодильники	1	

6. ФОРМА И МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Таблица 6 - Формы и методы контроля результатов обучения

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	*2*
Умения: - использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности; - органолептически оценивать качество пищевых продуктов; - принимать организационные решения по процессам приготовления кулинарной продукции национальных кухонь; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем итехнологическим оборудованием; - проводить холодную (первичную) обработку пищевого сырья; - определятьрежимытепловойобработки; - атакжеусловияреализации и хранении кулинарной продукции национальных кухонь; - оцениватькачествоибезопасностьготовойпродукциинациональных кухонь различными методами; - применять коммуникативные умения; - выбирать различные способы и приемы приготовления кулинарной продукции национальных кухонь;	Устные опросы, тестовые задания
Знания: - профессиональную терминологию; - ассортимент кулинарной продукции национальных кухонь; - особенности технологического процесса производства кулинарной продукции национальных кухонь; - способы холодной (первичной) обработки пищевых продуктов; - виды и особенности тепловой обработкихарактеристики пищевых продуктов и требования к их качеству; - санитарные правила и технику безопасности; - ассортимент национальных холодных блюд и закусок и технологию приготовления; - ассортиментнациональныхпервыхблюдитехнологию приготовления; - ассортимент национальных вторых обеденных блюд и технологиюприготовления; - ассортиментнациональныхсладкихблюдитехнологию приготовления; - ассортимент национальных напитков и технологию приготовления; - ассортиментнациональныхмучныхкондитерскихизделийи технологию приготовления; - основные критерии оценки качества национальной кулинарной продукции; - видытехнологическогооборудованияипроизводственного инвентаря и его безопасное использование; - органолептические способы определения степени готовности и качества национальной кулинарной продукции; - условия и сроки хранения национальной кулинарной продукции.	Письменные контрольные тесты

6.1 ТЕМАТИЧЕСКАЯ СТРУКТУРА КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ.

Ответы на вопросы оцениваются по 5-бальной шкале, ответы анализируются и планируются конкретные мероприятия по улучшению знаний каждым студентом нужного материала.

Оценки ***ОТЛИЧНО***» - заслуживает студент, показавший систематический характер знаний и обнаруживший умение свободно выполнять задание.

Оценка «***ХОРОШО***» - выставляется студенту при тех же условиях, что и отлично. Однако в работе имеются не существенные ошибки.

Оценка «***УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО***» - связана с тем, что допущенные ошибки существенны.

Оценка «***НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО***» - выставляется студенту, если обнаружены существенные проблемы в знаниях, допущены принципиальные ошибки при выполнении индивидуального задания.

Критерии оценки:

Оценка устного ответа.

Оценка «5»: Ответ самостоятельный, полный и правильный на основании изученных теорий. Материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком.

Оценка «4»: Ответ полный и правильный на основании изученных теорий. Материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены 2-3несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка «3»: Ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»: При ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка «1»: Ответ отсутствует.

Оценка умений решать расчетные задачи.

Оценка «5»: В логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом.

Оценка «4»: В логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок.

Оценка «3»: В логическом рассуждении и решении нетсущественных ошибок, но допущена существенная ошибка в материальных расчетах.

Оценка «2»: Имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении.

Оценка «1»: Отсутствует решение.

Оценка письменных контрольных работ.

Оценка «5»: Ответ полный и правильный, возможна несущественная ошибка.

Оценка «4»: Ответ не полный или допущено не более 2-х несущественных ошибок.

Оценка «3»: Работа выполнена не менее чем на половину, допущена одна существенная ошибка и при этом 2-3 не существенных ошибки.

Оценка «2»: Работа выполнена менее чем на половину или содержит несколько существенных ошибок.

Оценка «1»: Работа не выполнена

При оценке выполнении письменной контрольной работы необходимо учитывать требования единого орфографического режима. Отметка за итоговую контрольную работу корректирует предшествующие при выставлении отметки за четверть, полугодие, год.

Оценка за тест выставляется с учетом коэффициента усвоения.

$К_{усв.}=a/b$

a – количество правильно выполненных операций;

b – общее количество существенных операций.

2	3	4	5
< 0,5	0,5-0,7	0,8-0,9	0,9-1

Если $К \geq 0,5$ – учащийся усвоил тему.

Оценка презентаций

Оценка «5»: Содержание соответствует теме, глубокая проработка материала. Правильно и полностью оформлены источники.
Оценка «4»: Правильно, но не полно использованы источники.
Оценка «3»: Недостаточно глубоко проработан материал. Неполно использованы источники **.**
Оценка «2»: Содержание не соответствует теме, не правильно использованы источники.
Оценка «1»: Презентация не выполнен