

АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ

Тамбов, 2021

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине ОП.11 Национальная кухня для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

выполненную преподавателем Куксовой Надеждой Станиславовной

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе вариативной части Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по указанной специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

В результате изучения программного материала, обучающиеся овладеют знаниями и умениями по всем вопросам ФГОС СПО по данной специальности

В рабочую программу учебной дисциплины включены сведения о национальной кухне народов России и мира, по которой реализуется обучение студентов, цели и задачи дисциплины по формированию профессиональных и общих компетенций, возможность использования данной программы в дополнительном профессиональном образовании, требования к умениям и знаниям, информация о количестве часов, отведённых по учебному плану специальности с учётом максимальной, обязательной аудиторной учебной нагрузки, практических работ, самостоятельной работы обучающихся с подробным указанием видов этой работы и количеством отведённых на них часов.

Структура рабочей программы соответствует рекомендациям по разработке программ. В тематическом плане раскрывается последовательность изучения разделов и тем программы, показывается распределение учебных часов по разделам и темам дисциплины как аудиторных занятий, так и самостоятельной работы. Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям, умениям и навыкам учащихся.

В рабочей программе дисциплины особая роль отводится лабораторным занятиям, где студенты получают навыки использования полученных знаний и умений. Тематика лабораторных соответствует требованиям подготовки выпускника по профессии (специальности) и содержанию рабочей программы. Язык и стиль изложения, терминология разработанной учебной дисциплины соответствует требованиям.

Заключение:

Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.11. Национальная кухня может быть использована для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рецензент:

Председатель правления,
начальник управления
оптово-розничной торговли



М.В. Зоткин

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Национальная кухня» для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
преподавателем технологических дисциплин
Куксовой Надеждой Станиславовной

Представленная для рецензирования рабочая программа дисциплины «Национальная кухня» с разработана в соответствии с ФГОС СПО по направлению подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания 9 декабря 2016г. № 1565.

Содержание программы систематизирует знания о культуре питания народов России и мира, полученные обучающимися на уроках. Изучение данной дисциплины направлено на воспитание у обучающихся художественно-эстетического вкуса, развитие толерантного отношения к мировой кухне, иным культурным традициям. При этом восприятие собственной национальной технологии приготовления блюд сквозь призму мировой кухни позволяет более качественно оценить ее уникальность и значимость. В рецензируемой программе содержатся пояснительная записка, тематический план, содержание дисциплины, список рекомендуемой литературы. В программе четко сформулированы цели курса, определены его содержание, структура. В пояснительной записке раскрываются методические особенности курса, требования к знаниям и умениям, которыми должны владеть обучающиеся в результате освоения содержания дисциплины. В тематическом плане и содержании учебной дисциплины «Национальная кухня» излагается конкретное содержание теоретического и практического разделов, представленное в виде блока теоретических занятий, блока практических занятий. Это содержание адекватно поставленным задачам курса, достижению которых в полной мере способствуют рекомендуемые списки основной, дополнительной литературы, интернет-ресурсы. Таким образом, рецензируемая программа соответствует требованиям «Рекомендаций по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы СПО» В связи с этим программа может быть рекомендована к использованию в учебном процессе.

Преподаватель

технологических дисциплин



Аколызина Ю. П.

Рассмотрено и одобрено на заседании
цикловой комиссии коммерческо-
технологических

и товароведных дисциплин

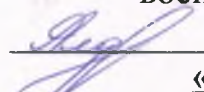
Протокол № 7 от 28 июня 2021

Председатель цикловой комиссии

 Струкова А.М.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-
воспитательной работе

 И.В. Алдашкина
«28» июня 2021г.

Рабочая программа учебной дисциплины Национальная кухня разработана на основе вариативной части Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»

Автор: Куксова Надежда Станиславовна - преподаватель технологических дисциплин.

Рецензенты:

1. М.В. Зоткин - председатель правления, начальник управления оптово-розничной торговли
2. Акользина Ю.П. – преподаватель технологических дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 . Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина «Национальная кухня» является вариативной частью цикла общепрофессиональных дисциплин основной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина «Национальная кухня» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> -обрабатывать нетрадиционное (национальное) сырье, новые виды сырья; - проводить подготовку сырья, в соответствии с национальными технологиями (нарезка, вымачивание, маринование в различных средах); - оформлять блюда в соответствии с традициями национальных кухонь и современными требованиями; - соблюдать санитарные требования и правила, обеспечивающие безопасность готовой продукции и полуфабрикатов; - проводить тепловую обработку сырья в соответствии с традициями национальных кухонь; - использовать, как современное оборудование, так и способы тепловой обработки продуктов и виды оборудования, характерные для национальных кухонь. 	<ul style="list-style-type: none"> - особенности национальных кухонь, исторические события, климатические условия и другие факторы, повлиявшие на формирование национальной кулинарии; - современные требования к приготовлению и оформлению блюд в предприятиях общественного питания; - товароведную характеристику сырья, характерного для национальных кухонь, а также специй и пряностей; - правила обработки сырья, используемого в национальных кухнях; - особенности приготовления, оформления, подачи национальных блюд; - приемы тепловой обработки, используемые в национальных кулинариях, виды теплового оборудования, посуды и инвентаря; особенности приготовления, оформления, использования посуды для национальных блюд в современных ресторанах.

Реализация воспитательного содержания рабочей программы учебной дисциплины достигается посредством решения воспитательных задач в ходе

каждого занятия в единстве с задачами обучения и развития личности студента; целенаправленного отбора содержания учебного материала, использования современных образовательных технологий.

Воспитательный потенциал дисциплины направлен на достижение следующих личностных результатов, составляющих портрет выпускника СПО, определенного рабочей Программой воспитания:

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

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	56
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные работы	24
практические занятия	-
курсовая работа(проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме диф. зачета	2

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Национальная кухня»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел I. Национальная кухня как предмет изучения			8	
Тема 1.1	Содержание учебного материала		2	
Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры	1	Предмет, методы и задачи дисциплины «Национальная кухня». Место и роль питания, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем. Понятийный аппарат дисциплины. Питание – главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества. Основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 1.2.	Содержание учебного материала		2	
История и этапы развития традиций питания	2	Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире. Синтез традиций и новаций в материальной культуре народов мира. Основные тенденции в развитии современной организации питания: портативные обеды, фаст-фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы и др.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 1.3.	Содержание учебного материала		2	
Принципы формирования национальных традиций и культур питания	3	Формирование национальных традиций и культур питания. Климато-географические и природные условия – основа формирования кухонь народов мира. Историко-национальный, научно-технический прогресс, культурные и торговые связи – факторы формирования национальных традиций питания. Влияние войн, завоеваний на процесс становления культур питания народов мира. Экономические и культурные связи народов, их отражение в национальных культурах питания.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся			

Тема 1.4. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания	Содержание учебного материала		2	
	4	<i>Характеристика мировых религий влияющая на формирование и становление традиций и культур питания.</i> Пища, традиции питания в христианстве: (православие - Пасха, Рождество Христово, крещение Господне, Благовещение Пресвятой Богородицы, Масленица и т.д.). Вегетарианство - особая система питания. Особенности питания в католицизме и протестантизме. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные и трефные предписания на пищевые продукты. Пища и питание в праздники и посты (Шаббат, Рош-Гашан, Йом-кипур, Пурим, Песах, Шаваут). Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламе. Пища и трапеза исламистов в праздники (Джума, Ураза-байрам, Курбан-байрам, Ноуруз) и пост (рамадан). Буддизм, синтоизм и питание	2	
	Самостоятельная работа			
Раздел2. Кухня народов России и мира				
Тема 2.1 Особенности формирования кухни народов России	Содержание учебного материала		6	
	5	<i>Периоды формирования русской культуры питания:</i> древнерусский, московский, петровский, екатерининский, период XIX века, советский и постперестроечный. Влияние климата, условий жизни, религии, исторических факторов, характера русского народа на традиции питания.	2	2
	6	<i>Развитие традиций и культуры питания: особенности продуктового набора, обработки пищевого сырья, кулинарный ассортимент блюд.</i> Роль русского очага в формировании быта, традиций питания патриархального крестьянства. Оборудование, посуда, инвентарь кухни.	2	
	7	<i>Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России.</i> Кулинарный национальный ассортимент блюд, история их возникновения. Влияние Франции и других стран на развитие традиций потребления пищи. Культура и традиции питания различных сословий на Руси.	2	
Лабораторные работы		6	2	
1	Составление технологических карт, расчет сырья.	2		
2	Приготовление национальных блюд народов России	2		
3	Органолептическая оценка блюд	2		
Самостоятельная работа				
Тема2.2.		Содержание учебного материала	4	

Кухня славянских народов (Украина, Белоруссия, Польша, Чехословакия, Болгария)	8	<i>Исторический путь развития кухни славянских народов.</i> Самобытность, оригинальность традиций и культуры питания.	2	2
	9	Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций. Особенности и своеобразие в переработке продуктов. Национальный ассортимент блюд славянских народов.	2	
	Лабораторные работы		6	
	4	Составление технологических карт, расчет сырья.	2	
	5	Приготовление национальных блюд славянских народов	2	
	6	Органолептическая оценка блюд	2	
Тема 2.3 Национальные традиции потребления пищи и питания народов Европы (Франция, Италия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания)	Содержание учебного материала		4	
	10	<i>Общие и отличительные черты кухни Европы.</i> Специфика обработки сырья и приемов его использования.	2	2
	11	<i>Влияние национальной культуры питания на формирование продуктов питания.</i> Национальные кулинарные символы народов Европы. Приправы, пряности, соусы в питании народов Европы.	2	
	Лабораторные работы		6	
	7	Составление технологических карт, расчет сырья.	2	
	8	Приготовление национальных блюд народов Европы	2	
	9	Органолептическая оценка блюд	2	
	Самостоятельная работа			
Тема 2.4. Традиции и культура питания народов стран Азиатско - тихоокеанского региона: Китай, Япония, Корея, Индокитай, Казахстан, Узбекистан.	Содержание учебного материала		2	
	12	<i>Кухня и традиции питания народов стран Азиатско - тихоокеанского региона.</i> Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов. Хлеб и рис в жизни народов Азии. Китайская кухня и ее влияние на развитие традиций и культуры питания народов Европы и Азии; пища и питание китайских провинций. Дворцовые традиции питания. Национальные блюда и экзотические продукты питания: змеи, ласточкины гнезда, черви, акулы плавники, мясо собаки. Использование приправ и пряностей - отличительная особенность в традициях и культуре питания стран Азиатско - тихоокеанского региона	2	2
	Лабораторные работы		6	
	10	Составление технологических карт, расчет сырья	2	

	11	Приготовление национальных блюд азиатско-тихоокеанского региона	2	
	12	Оценка качества готовых блюд, их отпуск	2	
Тема 2.5 Традиции питания в Арабских странах и США	Содержание учебного материала		2	
	13	<i>Кухня и традиции питания в Арабских странах</i> (Египет, Алжир, Сирия, Ирак, Саудовская Аравия, Ливан, Индия), и США . Общие и отличительные признаки использования 2 1,2 12 продуктов питания в национальной кулинарии. Традиционные национальные блюда, технология приготовления, термическая обработка блюд. Использование пряностей и приправ. Кондитерские изделия, напитки. обоснование оптимальных условий хранения продуктов. Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов», гигиеническое обоснование необходимости их соблюдения	2	2
Тема 2.6 Прибалтийская кухня	Содержание учебного материала		2	
	14	<i>Кухня и традиции питания в прибалтийских странах</i> . Основные особенности прибалтийской кухни, ассортимент холодных блюд, супов, блюд из рыбы, мяса, курицы; технология приготовления основных блюд	2	2
Тема 2.7 Культура застолья и национальные традиции	Содержание учебного материала		2	
	15	<i>Этнические нормы и традиции за столом от Древнего мира до наших дней</i> . Столовые приборы, посуда, аксессуары стола в прошлом и настоящем у разных народов. Принципы и правила современного этикета в материальной культуре. Культура застолья и их виды (приемы, дипломатические приемы, банкеты, фуршеты, шведские столы, чайный и кофейные столы, пикник, встреча Нового года, свадьба и т.д.). Особенности стилей застолья: русский, французский, английский и др.	2	
	16	Дифференцированный зачет	2	
Всего:			56	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение реализации программы учебной дисциплины.

Реализация программы дисциплины учебного кабинета технологии продукции общественного питания; лаборатории - учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- оборудование учебного места преподавателя;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензированным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- по количеству обучающихся;
- рабочие столы;
- электроплиты;
- пароконвектомат;
- взбивальная машина;
- блендер;
- миксер;
- мясорубка электрическая;
- весы электронные;
- холодильный шкаф;
- раковины для мытья посуды;
- раковина для мытья рук;
- посуда для приготовления блюд (в том числе национальная);
- инвентарь для приготовления блюд;
- посуда для подачи блюд;
- сырье для приготовления блюд;
- моющие и дезинфицирующие средства.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

Основные источники (Федеральные законы и нормативные документы (в действующей редакции на момент изучения дисциплины))

1. ФЗ «О защите прав потребителей» от 03.07.2016 № 2300 - 1
2. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
3. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
4. ГОСТа 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования персоналу»

5. ГОСТ 30390-2013 «Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
6. ГОСТ 56766-2015 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации» (DIN 105062012: NEQ)
7. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
8. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
9. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»
10. ГОСТ Р 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий при производстве общественного питания»
11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Организация общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов
12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания. В 2 т. Т.1./ М.П. Могильный. Изд.. 2-е, доп. и испр. - М.: ДеЛи плюс, 2016. - 888 с.
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания. В 2 т. Т.2./ М.П. Могильный. Изд.. 2-е, доп. и испр. - М.: ДеЛи плюс, 2016.- 395 с.

Основные источники (электронные издания)

1. ЭБС Znanium : 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> (дата обращения: 04.08.2022). - Режим

доступа: по подписке.

2. ЭБС Znanium: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь на родов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст : электронный. - URL:

<https://znanium.com/catalog/product/1093142> (дата обращения: 04.08.2022). - Режим

доступа: по подписке.

Дополнительные источники (электронные издания)

1. ЭБС Znanium : Ратушный, А. С. Всё о еде от А до Я : энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов ; под ред. докт. техн. наук, проф. А. С. Ратушного. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 440 с.-

ISBN 978-5-394-02484-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091181> (дата обращения: 04.08.2022). - Режим доступа: по подписке.

Периодические издания (журналы, газеты, научные периодические издания)

1. Журнал «Общепит: бизнес и искусство»
2. Российская газета, включая «Российскую газету» - Неделя»

Интернет-ресурсы

1. ZNANIUM.COM - Электронно-библиотечная система - Режим доступа: <http://znanium.com/>
2. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.pitportal.ru.
3. Гастрономъ.т: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.gastronom.ru.
4. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html.
5. [Kulina-russia.ru](http://www.kulina.ru) - кулинария, кулинарные рецепты блюд с фото - Режим доступа: <https://www.kulina.ru/>
6. [eda-server.ru](http://www.eda-server.ru) - Кулинарные рецепты и советы. Еда! - кулинарный информационнопоисковый сервер - Режим доступа: <http://www.eda-server.ru/>
7. [1000-receptov.ru](http://www.rubo.ru/www.1000-receptov.ru) - кулинарные рецепты блюд с фотографиями/1000 рецептов - Режим доступа: <http://www.rubo.ru/www.1000-receptov.ru>
8. supercook.ru - русский национальный ресурс - Режим доступа: <https://supercook.ru/>
9. [Povar.ru](https://povar.ru/) - кулинарные рецепты - Режим доступа: <https://povar.ru/>
10. interdoka.ru - электронное окно познаний - Режим доступа: <https://interdoka.ru/>
11. [Rezepty.ru](http://www.rezepty.ru/) - Кулинарные рецепты - Режим доступа: <http://www.rezepty.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися самостоятельных работ.

Таблица 4

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы контроля и методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составные элементы коммерческой особенности национальных кухонь, исторические события, климатические условия и другие факторы, повлиявшие на кулинарии; - товароведную характеристику сырья, характерного для национальных кухонь, а также специй и пряностей; - особенности обработки сырья, используемого в национальных кухнях; - особенности приготовления, оформления, подачи национальных блюд; - приемы тепловой обработки, используемые в национальных кулинариях, виды теплового оборудования, посуды и инвентаря; - особенности приготовления, оформления, использования посуды для национальных блюд в современных ресторанах. 	<p>Правильно и в полном объеме демонстрирует знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составные элементы коммерческой особенности национальных кухонь, исторические события, климатические условия и другие факторы, повлиявшие на формирование национальной кулинарии; - товароведную характеристику сырья, характерного для национальных кухонь, а также специй и пряностей; - особенности обработки сырья, используемого в национальных кухнях; - особенности приготовления, оформления, подачи национальных блюд; - приемы тепловой обработки, используемые в национальных кулинариях, виды теплового оборудования, посуды и инвентаря; - особенности приготовления, оформления, использования посуды для национальных блюд в современных ресторанах. 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> • письменного/устного опроса; • тестирования; • самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> • письменных/устных ответов; тестирования и т.д.
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обрабатывать национальное и нетрадиционное сырье, новые виды сырья; - использовать полуфабрикаты промышленной выработки в процессе приготовления блюд; - проводить подготовку сырья для приготовления блюд 	<p>Правильно и в полном объеме владеет умениями:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обрабатывать национальное и нетрадиционное сырье, новые виды сырья; - использовать полуфабрикаты промышленной выработки в процессе приготовления блюд; - проводить подготовку сырья для приготовления блюд 	

<p>для приготовления блюд (вымачивание, маринование в вине, соках и других жидких средах), фламбирование;</p> <p>- оформлять блюда в соответствии с требованиями национальных требований; соблюдать санитарные требования и правила, обеспечивающие готовой продукции и полуфабрикатов; - проводить тепловую обработку подготовленного сырья и полуфабрикатов в соответствии с правилами, обеспечивающими минимальные потери питательных веществ;</p> <p>- использовать современное технологическое оборудование и инвентарь, используемые в национальных кухнях</p>	<p>(вымачивание, маринование в вине, соках и других жидких средах), фламбирование;</p> <p>- оформлять блюда в соответствии с требованиями национальных требований; соблюдать санитарные требования и правила, обеспечивающие безопасность готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>- проводить тепловую обработку подготовленного сырья и полуфабрикатов в соответствии с правилами, обеспечивающими минимальные потери питательных веществ;</p> <p>использовать современное технологическое оборудование и инвентарь, используемые в национальных кухнях.</p>	
--	--	--