

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Колледж технологий и управления

Регистрационный
номер 24-23/35

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно -
методической работе

Халдеева М.Н.

2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина **ОП.12 Кухня народов мира**
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация техник – технолог
Уровень ППССЗ базовая
Срок освоения ППССЗ 3 года 10 месяцев
Форма обучения очная
Общая трудоемкость 60 ч.

Якутск 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384.

- Учебным планом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от 26.03.2020г. Протокол №40.

Разработчик(и) РПД Григорьева Сардана Вячеславовна – преподаватель;
Местникова Мария Александровна – методист.

Председатель ЦК технологии и зоотехнии Мест /Местникова М.А./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания ЦК ТиЗ № 6 от « 08 » 06 2020 г.

Директор КТиУ Яков /Яковлева Н.М./
подпись фамилия, имя, отчество
« 11 » 06 2020 г.

Председатель МК КТиУ Чир /Чиркова Ю.В./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 6 от « 11 » 06 2020 г.

/Председатель УМС АГАТУ Сив /Сивцев Н.А./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 6 от « 15 » 06 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование раздела	Стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины	7
3	Условия реализации учебной дисциплины	11
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 Кухня народов мира

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Кухня народов мира» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины «Кухня народов мира» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина «Кухня народов мира» входит как общепрофессиональная дисциплина.

Освоение дисциплины способствует формированию компетенций:

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

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК3. Принять решения в стандартных и нестандартных ситуациях нести за них ответственность;

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

ОК5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных) , результат выполнения заданий;

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации;

ОК9. 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 и приготовление полуфабрикатов для 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, сельскохозяйственной (домашней птицы);

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

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 и кондитерских изделий и праздничных тортов;
- ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;
- ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;
- ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Целью освоения дисциплины «Кухня народов мира» является формирование у студентов знаний и представлений о технологии приготовления кулинарной продукции с учетом национальных, исторических и природно – географических условий.

Задачи:

- освоение подходов к изучению культуры и традиций питания с помощью исторических, религиозных, национальных, социальных, климогеографических, информационных и идеологических аспектов;
- изучение традиционных источников сырья особенности его кулинарной обработки и потребления в разных странах мира;
- ознакомление с ассортиментом национальных блюд и правилами их подачи;
- изучение кухонной утвари используемой в технологических процессах приготовления блюд за рубежом.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции;
- приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;
- приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

- приготовление сложных холодных соусов;
- приготовление сложных супов;
- приготовление сложных горячих соусов;
- приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;
- приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
- приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
- приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении;
- приготовление сложных холодных десертов;
- приготовление сложных горячих десертов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
в том числе:	
конспект	20
Итоговая аттестация в форме - зачета в пятом семестре	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Кухня народов мира»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Введение в дисциплину		6	
Тема 1.1. Кухни народов мира, квалификация	Содержание учебного материала	2	
	1 Цель и задачи дисциплины. Связь с другими дисциплинами направления. Значение дисциплины для специалиста в сфере общественного питания.		1,2
	2 Понятия: «национальная кулинария», «национальная кухня», «система питания»		
	Самостоятельная работа №1 Вопросы для конспектирования: Основные факторы, влияющие на формирование системы питания страны или региона: географическое положение, природно-климатические и экономические условия; набор исходных продуктов, способы их кулинарной обработки и сочетания.	4	3
Раздел 2. Особенности кухни стран мира		54	
Тема 2.1. Кухни стран Европы	Содержание учебного материала	10	
	1 Английская кухня и её особенности. Характерные блюда и изделия кухни Великобритании и Ирландии: блюда из мяса, пудинги, поридж, соусы вустерский, глостерский, кумберлендский и др.		1,2
	2 Греческая кухня и её особенности. Характерные блюда и изделия греческой кулинарии: дзадзыхи, пита, стифадо, сувлаки, мусакас, кэфтэдэс и др.		
	3 Испанская кухня и её особенности.		
	4 Немецкая кухня и её особенности. Характерные блюда и изделия немецкой кулинарии.		
	5 Польская кухня и её особенности. Характерные блюда и изделия польской кулинарии: журек, фляки, бигос, блюда из мяса, пызы, сочевяки, пероги, колдуны и др.		
	6 Румынская кухня и её особенности. Характерные блюда и изделия молдавской кулинарии: гивеч, чорба, мамалыга, кавурма, мусака и др.		
	7 Болгарская кухня и её особенности. Характерные блюда и изделия болгарской кулинарии: гювеч, чорба, таратор, кебаб, мусака, плакия, яхния, баница и др.		1,2
	8 Венгерская кухня и её особенности. Характерные блюда и изделия		

		венгерской кулинарии: ретеш, тархоня, гуляш, перкельт, токань, паприкаш и др.		
	9	Испанская кухня и её особенности. Набор основных продуктов и дополнительных компонентов каждой из стран. Продукты из мяса – чоризо, хамон и др. Бакалао.		
	10	Французская кухня и её особенности. Характерные блюда и изделия французской кулинарии: луковый суп, буйабесс, пот-о-фё, соусы и др.		
	11	Чешская и Словенская кухни и её особенности. Характерные блюда и изделия кулинарии Чехии и Словакии: помазанки, кнедлики, чевабчичи (чевапчичи), ражнички и др.		
		Практические занятия. Приготовление, оформление и отпуск блюд английской кухни, блюда из мяса Приготовление, оформление и отпуск блюд венгерской кухни, гуляш Приготовление, оформление и отпуск блюд французской кухни, луковый суп	10	
		Самостоятельная работ №2 Вопросы для конспектирования: «Характеристика сходство и различия в технологических процессах, наборе продуктов кухни Европы.	6	3
Тема 2.2. Кухни Азии		Содержание учебного материала	6	
	1	Индийская кухня её особенности. Характерные блюда и изделия индийской кулинарии: тандури, райта, ачар, кхир, бурфи, расгулла, расмалаи, шрикханд, гулаб-джамун, луглу, ладду, халава, кул(ь)фи, джалеби, пури, чапати, нан, роти, самосы, дал, чатни, «бомбейская утка», дхай, ласси, нимбу панч, мит карри, киму, гуштаба (гоштаба), бирияни, кебаб, роганджош, идли, нарьялчавал, дахи-маач, майлаи, треска по-бенгальски, тхали, катори, бетель.и др.		1,2
	2	Индонезийская кухня её особенности. Характерные блюда и изделия индонезийской кулинарии: индонезийский сатей, говядина ренданг, жареный рис, насиравон. сопбунтут, сиомэй, индоми, насиудук, сладкий мартабак, пемпек		
	3	Китайская кухня и её особенности. Характерные блюда и изделия китайской кулинарии: бао, вонтоны, чопсуи, димсум, пекинская утка, бараний самовар и др.		
	4	Тайская кухня и её особенности. Характерные блюда и изделия тайской кулинарии: сом там, ям, лап, том ям кунг, том кхакай, кэнги, кхау, тьок, пад тай, кхайтьиу, сате, роти, том кхем, фойтонг и др.		

	5	Японская кухня и её особенности. Характерные блюда и изделия японской кулинарии: сасими, одори (орори), су-меси, суси (маки-дзуси, темаки-дзуси, нигири-дзуси, оси-дзуси, тираси-дзуси, гункан-дзуси), онигири, даси, суимоно, мисосиру, ойако-дон, темпура, оден, набемоно, якитори, сукияки, терияки, сябу-сябу, тсукуне (цукуне), кацудон, тонкацу, татаки, вагаси, моти, ан и др.		
	Практические занятия. Приготовление, оформление и отпуск блюд индийской кухни, тандури Приготовление, оформление и отпуск блюд индонезийской кухни, жареный рис Приготовление, оформление и отпуск блюд китайской кухни, чопеуи		6	
	Самостоятельная работа №3 Вопросы для конспектирования: Характеристика блюд кухни Азии. Значение в мировой кулинарии. Особенности технологии и требования к органолептическим показателям.		4	3
Тема 2.3. Кухни Америки	Содержание учебного материала		2	
	1	Американская кухня и её особенности. Характерные блюда и изделия кулинарии США. Отражение кулинарных традиций разных народов в современной кухне США. Индустрия «фаст-фуд».		1
	2	Мексиканская кухня и её особенности. Характерные блюда и изделия мексиканской кулинарии: севиче, супы жидкие и «сухие», тамале, тортильи и изделия из них (кесадильи, тако, энчилады и т.д.), фахитас, буррито, чили кон карне, соусы (сальсы, гуакамоле, моле поблано и т.д.) и др.		
	3	Бразильская кухня и её особенности. Характерные блюда и изделия бразильской кулинарии: фейджоада, шураско, сарапатен, ватапа, мокуэка, каруру и др.		
	Практические занятия. Приготовление, оформление и отпуск блюд американской кухни, гамбургер Приготовление, оформление и отпуск блюд индонезийской кухни, севиче		4	2
	Самостоятельная работа №4 Вопросы для конспектирования: Характеристика блюд кухни Америки. Значение в мировой кулинарии. Особенности технологии и требования к органолептическим показателям.		6	3
Всего:			60	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	ОП.11 Кухня народов мира	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №2.310</p> <p>Главный учебно – лабораторный корпус, Республика Саха (Якутия), г.Якутск, ш.Сергеляхское, 3 км, д.3.</p>	<p>Оборудование:</p> <p>1.Мультимедийное оборудование: HPPavilionSlimlineAthlonDualCore</p> <p>2. Системный блок Corei3-7100, 4ggram, hdd 1,5tb</p> <p>3.Ученическая доска 1_створчатая</p> <p>4.Кафедра</p> <p>Учебная мебель:</p> <p>1.Рабочее место преподавателя</p> <p>2.Рабочие места студентов</p> <p>Программное обеспечение:</p> <p>Бесплатная операционная система Calculate Linux</p> <p>LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense</p>
		<p>Компьютерный класс №1.217</p> <p>Главный учебный корпус, Республика Саха (Якутия), г.Якутск, ш.Сергеляхское, 3 км, д.3.</p>	<p>Учебная мебель:</p> <p>1.Стол письменный для студентов – 6шт</p> <p>2.Стол письменный для преподавателя – 1 шт</p> <p>3.Стулья – 29шт</p> <p>4.Стол компьютерный – 16шт</p> <p>5.Стенд информационный из ПВХ – 2 шт</p> <p>Оборудование:</p> <p>1.Компьютер студенческий: (С/Б Neon 230, 19" LGFlatronW1934S-SN) – 15шт</p> <p>2.Стол преподавательский – 1шт</p> <p>3.Проектор (EP752, DPL, 1024x788, 2800 ANStLm, 2200:1) – 1шт</p> <p>4.Ноутбук (AserAspire) – 1 шт</p> <p>5.Звуковое оборудование (FenderPassportP250) – 1шт</p> <p>6.Экран (Starflex,150x150) – 1 шт</p> <p>Программное обеспечение:</p> <p>Windows 7 Лицензия 68175250</p> <p>№ лицензиата 98185460ZZE1903 от 06.03.2017 г.</p> <p>MicrosoftOffice 2016 Сублицензионный договор ГК 1009 от 11.11.2016 г.</p> <p>Kaspersky Endpoint Security for Business от 28.04.2018</p> <p>AdobeReader</p> <p>ПО «Визуальнаястудиятестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования</p>

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] : сб. — Электрон.дан. — Москва : Дашков и К, 2017

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс] : справ. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : , 2017 (ЭБС Лань)

Перечень электронных ресурсов:

№	Наименование
1	<i>Электронная - библиотечная системе издательства «Лань»: http://e.lanbook.com;</i>
2	<i>Национальный цифровой ресурс Руконт: http://rucont.ru/collections/1122</i>
3	<i>Электронный каталог Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»;</i>
4	<i>Научная электронная библиотека Elibrary.ru;</i>
5	<i>Сайт библиотеки: http://nlib.ysaa.ru/;</i>
6	<i>Moodle.ysaa.ru</i>
7	
8	

Перечень информационных справочных систем:

№	Наименование
1	<i>справочно- правовая система Консультант Плюс, версия Проф;</i>
2	<i>федеральный портал Российское образование http://www.edu.ru/;</i>

3.3. Условия реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

3.3.1. Образовательные технологии.

С целью оказания помощи в обучении студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ применяются образовательные технологии с использованием универсальных, специальных информационных и коммуникационных средств.

Для основных видов учебной работы применяются:

Контактная работа:

- лекции – проблемная лекция, лекция-дискуссия, лекция-диалог, лекция-консультация, лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей Интернета;
- практические (семинарские) занятия - практические задания;
- групповые консультации – опрос, работа с лекционным и дополнительным материалом;
- индивидуальная работа с преподавателем - индивидуальная консультация, работа с лекционным и дополнительным материалом, беседа, морально-эмоциональная поддержка и стимулирование, дистанционные технологии.

Формы самостоятельной работы устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге или на компьютере).

В качестве самостоятельной подготовки в обучении используется - система дистанционного обучения Moodle.

Самостоятельная работа:

- работа с книгой и другими источниками информации, план-конспекты;
- творческие самостоятельные работы;
- дистанционные технологии.

При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для консультаций и выполнения заданий.

3.3.2. Специальное материально-техническое и учебно-методическое обеспечение.

При обучении по дисциплине используется система, поддерживающая дистанционное образование - «Moodle» (moodle.yasa.ru), ориентированная на организацию дистанционных курсов, а также на организацию взаимодействия между преподавателем и обучающимися посредством интерактивных обучающих элементов курса.

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются:

- видеувеличитель-монокуляр для просмотра LevenhukWise 8x25;
- электронный ручной видеувеличитель видео оптик -wu-tv||;
- возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- версия сайта академии <http://www.yasa.ru/> для слабовидящих.

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются:

- аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон);
- компьютерная техника в оборудованных классах;
- учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором;
- аудитории с интерактивными досками в аудиториях;
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа (пункт 3.2. настоящей рабочей программы);

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются:

- система дистанционного обучения Moodle;
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа (пункт 3.2. настоящей рабочей программы);

3.3.3. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Контроль результатов обучения осуществляется в процессе проведения практических занятий, выполнения индивидуальных самостоятельных работ (пункт 4. настоящей рабочей программы).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ имеются фонды оценочных средств в ИС «Тестирование».

Формы и сроки проведения рубежного контроля определяются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), и может проводиться в несколько этапов.

При необходимости, предоставляется дополнительное время для подготовки ответов на зачете, аттестация проводится в несколько этапов (по частям), во время аттестации может присутствовать ассистент, аттестация прерывается для приема пищи, лекарств, во время аттестации используются специальные технические средства.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
освоенные умения	
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Защита практических работ
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Защита практических работ
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Защита практических работ
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Защита практических работ
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Защита практических работ
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Защита практических работ
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Защита практических работ
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Защита практических работ
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Защита практических работ
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Защита практических работ
усвоенные знания	
подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	Устный и письменный опрос
подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	Устный и письменный опрос
подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции;	Устный и письменный опрос
приготовление канапе, легких и сложных	Устный и письменный опрос

холодных закусок;	
приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;	Устный и письменный опрос
приготовление сложных холодных соусов;	Устный и письменный опрос
приготовление сложных супов;	Устный и письменный опрос
приготовление сложных горячих соусов;	Устный и письменный опрос
приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;	Устный и письменный опрос
приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;	Устный и письменный опрос
приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	Устный и письменный опрос
приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;	Устный и письменный опрос
приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;	Устный и письменный опрос
приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении;	Устный и письменный опрос
приготовление сложных холодных десертов;	Устный и письменный опрос
приготовление сложных горячих десертов.	Устный и письменный опрос

**ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Рабочая программа дисциплины «Кухня народов мира»

одобрена на 2018/2019 учебный год.

Протокол № _____ заседания кафедры от « _____ » _____ 201__ г.

Ведущий преподаватель _____

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа учебной дисциплины «Кухня народов мира»

одобрена на 2018/2019 учебный год.

Протокол № _____ заседания кафедры от « _____ » _____ 201__ г.

Ведущий преподаватель _____

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа учебной дисциплины «Кухня народов мира»

одобрена на 2018/2019 учебный год.

Протокол № _____ заседания кафедры от « _____ » _____ 201__ г.

Ведущий преподаватель _____

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа учебной дисциплины «Кухня народов мира»

одобрена на 2018_/2019 учебный год.

Протокол № _____ заседания кафедры от « _____ » _____ 201__ г.

Ведущий преподаватель _____

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа учебной дисциплины «Кухня народов мира»

одобрена на 2018/2019 учебный год.

Протокол № _____ заседания кафедры от « _____ » _____ 201__ г.

Ведущий преподаватель _____

Зав. кафедрой _____