

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ГБПОУ СГКСТД
№118-1 от «01» 06.2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы национальной кухни

профессия 43.01.09 Повар, кондитер



С=RU, О=ГБПОУ СГКСТД,
CN=Директор - Санникова Татьяна
Александровна,
E=poo_sgkstd_su@samara.edu.ru
00f6e3fae9e654cbc1
2021.07.11 14:58:12+04'00'

Самара 2021 г.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»
Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой)

комиссией отделения общественного

питания

Протокол № 8 от «20» мая 2021 г.

Председатель ПЦК Головачева И.Г.
(Ф.И.О.)

Автор: _____
(Ф.И.О.)

Дата актуализации	Результаты актуализации	ОДОБРЕНО
		Протокол ПЦК № 8 от «20» 05 2021 г

Рабочая программа учебной дисциплины Основы национальной кухни разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии / специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. №1569; профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 №610н, профессионального стандарта Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 №597н, профессионального стандарта Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 №914н; примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регистрационный номер 43.01.09-170331; приказа Минобрнауки России от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ...	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	19
.....	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих служащих (ППКРС) / подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

Рабочая программа ориентирована на подготовку обучающихся к выполнению требований WorldSkills по компетенции

1.2. Место дисциплины в структуре основной программы

Учебная дисциплина Техническое оснащение и организация рабочего места является дисциплиной общепрофессионального цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений (включенная в образовательную программу за счет часов вариативной части учебных циклов).

Учебная дисциплина реализуется в том числе с использованием электронных образовательных ресурсов (ЭОР), технологий дистанционного обучения (ДОТ).

В рабочей программе предусмотрено проведение практических занятий (практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности) в форме практической подготовки в виде выполнения отдельных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины, обучающийся должен

уметь:

- распознавать кухню той или иной страны;
- выявлять принадлежность блюда к той или иной кухне мира;

знать:

- эволюцию способов приготовления блюд;
- особенности питания народов стран мира;
- особенности национальных кухонь разных народов;
- технические приемы изготовления национальных блюд;
- обычаи и обряды при приеме пищи в разных странах, у разных народов.
-

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций.

Общие и профессиональные компетенции (в соответствии с ФГОС СПО по профессии)
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Всего - 74 часов, в том числе:

- объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем - 66 часов;
- практические занятия - 16 часов;
- самостоятельная работа - 8 часов.

В том числе **часов вариативной части учебных циклов ППКРС** - не предусмотрено

Всего - 74 часов, в том числе:

- объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем - 66 часов;
- практические занятия - 16 часов;
- самостоятельная работа - 8 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	74
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	66
в том числе:	
практические занятия/лабораторные занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося	8
в том числе:	
рефераты, индивидуальные творческие задания, индивидуальное проектное задание, выполнение графических работ, изготовление макета, исследовательская работа, работа с нормативной документацией	
Консультации	0
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

Изменение № _____ «_____» _____ 20__ г.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы ¹
1	2		3	4
Раздел 1. Общие сведения о национальных кухнях			2	ОК 1-7, ОК 9,10
Тема 1.1. Национальные кухни и обычаи народов мира	Содержание учебного материала		2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.	Многообразие национальных кухонь и их территориальное деление. Особенности формирования кулинарных предпочтений и технологий в разных странах. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).		
	2.	Кулинарные обычаи и традиции народов мира. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).		
Раздел 2. Кухни народов России			18	
Тема 2.1. Кухни славянских народов	Содержание учебного материала		6	
	1.	Особенности русской кухни. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).	4	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2.	Традиционные блюда русской кухни, особенности приготовления. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).		
	3.	Особенности украинской и белорусской кухонь. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).		
	4.	Традиционные блюда украинской и белорусской кухонь, особенности приготовления. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).		
	Практическое занятие №1 (в форме практической подготовки) Составить таблицу характерных признаков кухни славянских народов.		2	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала		6	ОК 1-7, ОК 9,10

¹ В соответствии с примерной основной образовательной программой

Кухня народов Поволжья	1.	Особенности татарской и башкирской кухонь. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).	4	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2	Традиционные блюда татарской и башкирской кухонь, приготовление. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).		
	3.	Особенности чувашской и мордовской кухонь. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).		
	4.	Традиционные блюда чувашской и мордовской кухонь, приготовление. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).		
	Практическое занятие №2(в форме практической подготовки) Составить таблицу характерных признаков кухни народов Поволжья.			
Тема 2.3. Кавказская кухня	Содержание учебного материала		5	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.	Особенности национальных кухонь кабардинцев и балкар. Традиционные блюда и напитки, приготовление. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).	4	
	2.	Национальные кухни дагестанцев и осетин. Традиционные блюда и напитки, приготовление. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).		
	3.	Кухня Карачаево-Черкессии. Традиционные блюда и напитки, приготовление. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).		
	4.	Адыгейская и абхазская кухни. Традиционные блюда и напитки, приготовление. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).		
	Практическое занятие №3(в форме практической подготовки) Составить таблицу характерных признаков Кавказской кухни.			
Раздел 3. Кухни народов мира				
Тема 3.1. Кухня народов Закавказья	Содержание учебного материала		5	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.	Особенности армянской и грузинской кухонь. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).	4	
	2.	Традиционные блюда и напитки армянской и грузинской кухонь, приготовление. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).		
	3.	Азербайджанская кухня. История и особенности кухни. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).		
	4.	Традиционные блюда и напитки азербайджанской кухни, приготовление. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).		
	Практическое занятие №4(в форме практической подготовки) Составить таблицу характерных признаков кухни народов Закавказья.			

Изменение № _____ « _____ » _____ 20 ____ г.

Тема 3.2. Кухня народов Европы	Содержание учебного материала		18	
	1.	Особенности польской кухни. Традиционные блюда и напитки. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).</i>	14	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2.	Особенности болгарской кухни. Традиционные блюда и напитки. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).</i>		
	3.	Особенности венгерской кухни. Традиционные блюда и напитки. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).</i>		
	4.	Особенности греческой кухни. Традиционные блюда и напитки. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).</i>		
	5.	Особенности английской и ирландской кухонь. Традиционные блюда и напитки. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).</i>		
	6.	Особенности кухонь стран Балтии. Традиционные блюда и напитки. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).</i>		
	7.	Особенности кухонь Молдавии и Румынии. Традиционные блюда и напитки. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).</i>		
	8.	Особенности испанской кухни. Традиционные блюда и напитки. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).</i>		
	9.	Особенности итальянской кухни. Традиционные блюда и напитки. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).</i>		
	10.	Особенности немецкой кухни. Традиционные блюда и напитки. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).</i>		
	11.	Особенности чешской кухни. Традиционные блюда и напитки. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).</i> <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ) (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)..</i>		
	12.	Особенности кухонь скандинавских стран. Традиционные блюда и напитки.		
	13.	Особенности швейцарской кухни. Традиционные блюда и напитки. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).</i>		
	14.	Особенности французской кухни. Традиционные блюда и напитки. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).</i>		
	Практическое занятие № 5 (в форме практической подготовки) Составить меню для туристов из Европы.		2	
Тема 3.3.	Содержание учебного материала		12	ОК 1-7, ОК 9,10

Изменение № _____ «_____» _____ 20__ г.

Кухня народов стран Востока и Азии	1.	Особенности индийской кухни. Традиционные блюда и напитки. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).	10	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	2.	Особенности китайской кухни. Традиционные блюда и напитки. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).			
	3.	Особенности монгольской кухни. Традиционные блюда и напитки.			
	4.	Особенности узбекской и таджикской кухонь. Традиционные блюда и напитки. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).			
	5.	Особенности казахской кухни. Традиционные блюда и напитки. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).			
	6.	Особенности киргизской и туркменской кухонь. Традиционные блюда и напитки. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).			
	9.	Особенности японской кухни. Традиционные блюда и напитки. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).			
	10	Особенности корейской кухни. Традиционные блюда и напитки. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).			
	Практическое занятие № 6. (в форме практической подготовки) Составить меню для туристов из стран Востока и Азии.				1
	Практическое занятие № 7. (в форме практической подготовки) Составить таблицу характерных признаков кухонь народов стран Востока и Азии				1
Тема 3.4. Кухня народов стран Африки	Содержание учебного материала		4	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	1	История и особенности кухонь африканских народов. Ассортимент блюд.	2		
	Практическое занятие № 8. (в форме практической подготовки) Составить меню для туристов из стран Африки.		2		
Тема 3.5. Кухни стран Америки	Содержание учебного материала		8	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	1.	Особенности канадской кухни. Традиционные блюда и напитки. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).	4		
	2.	Особенности кухни США. Традиционные блюда и напитки. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).			
	3.	Особенности кубинской кухни. Традиционные блюда и напитки. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).			

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

Изменение № _____ «_____» _____ 20__ г.

	4.	История и особенности южноамериканской кухни. Традиционные блюда и напитки. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).</i>		
	Практическое занятие № 9. (в форме практической подготовки) Составить меню для туристов из стран Америки.		2	
	Самостоятельная работа №1. Найти, изучить и проанализировать материал по темам: Кулинарные традиции народов Америки. Традиционные блюда американской кухни. Традиционные напитки американской кухни. Традиционные технологии приготовления блюд		4	
Тема 3.6. Национальная кухня в заведениях общественного питания	Содержание учебного материала		4	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.	Национальные кухни в заведениях общественного питания города Самары. <i>(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).</i>	2	
	Практическое занятие № 10. (в форме практической подготовки) Составить таблицу самарских заведений, специализирующихся на национальной кухне.		2	
	Самостоятельная работа №2 Подготовить обзор заведений общественного питания в Самаре, специализирующихся на национальных кухнях.		4	
Тематика курсовой работы (проекта) <i>(если предусмотрена)</i>				
Консультации				
Промежуточная аттестация в форме экзамена				
Объем образовательной нагрузки			74	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия стандартного учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: доска настенная учебная, комплект ученической мебели, рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: персональный компьютер, проектор, экран, бесплатная электронная программа «Кулинарный блокнот», доступ в сеть Интернет.

3.2. Информационное обеспечение

Основные источники

1. Абхазская кухня. Кулинарная книга долголетия [Текст]: под ред. А. Братушевой. – М.: Эксмо, 2009. – 214 с.
2. Васильев, Ф.И. Блюда народов стран Центральной и Восточной Азии [Текст] / Ф.И. Васильев – Москва: АСТ, 2004 г.
3. Витковская, С. Особенности кухни народов мира [Текст]. / С. Витковская – М.: Астрель, 2003.
4. Грузинская кухня [Текст]. / Сост. О. Туаев. – М.: Астрель, 2011.
5. Джирьян, О. О. Армянская кухня. Традиционные и современные рецепты [Текст] / О. О. Джирьян. – М.: Феникс, 2007.
6. Китайская кухня [Текст] / Сост. Ирина Михайлова. – М.: Эксмо, 2011.
7. Кухни народов мира [Текст] / Под ред. Барагамян А.- Тома 1-31. – Изд. Direct Media, 2011.
8. Михайлов, В., Аношин, А. 2000 лучших кулинарных рецептов [Текст] / В. Михайлов, А. Аношин. – М.: Астрель, 2003.
9. Николенко, Л. Узбекская домашняя кухня [Текст] / Л. Николенко. – М.: Эксмо, 2011.
10. Похлебкин, В.В. Кухни Закавказья и Средней Азии [Текст]. / В.В. Похлебкин. – М.: Эксмо, 2011.

11. Похлебкин, В.В. Кухни славянских народов [Текст] / В.В. Похлебкин. – М.: Эксмо, 2011.
12. Похлебкин, В.В. Правила и тонкости кухни [Текст] / В.В. Похлебкин. – М.: Эксмо, 2011.
13. Сырников, М. Настоящая русская еда [Текст] / М. Сырников. – М.: Эксмо, 2010.
14. Чешская кухня под чешское пиво [Текст] / Сост. Ирина Михайлова. – М.: Эксмо, 2010.
15. Шелагурова, И.В. Кухни народов мира [Текст] / И.В. Шелагурова. – М.: Эксмо, 2005
16. Эванс Хейзл. Франция. Национальная кухня [Текст] / Хейзл Эванс. – М.: Аякс-пресс, 2011.

Дополнительные источники

1. Кучер, Л.С. Ресторанный бизнес в России [Текст] / Л.С. Кучер. – М.: Эксмо, 2012.
2. Метель, С. Н. Меню для иностранного гостя [Текст] / С. Н. Метель. – М.: Экономика, 1994.
3. Новоженков, Ю.М., Сопина Л.Н. Зарубежная кухня [Текст] / Ю.М. Новоженков. – Москва: "Высшая школа", 2012
4. Профессиональные периодические издания (журналы): «Ресторанные ведомости»; «Питание и общество»; «Кулинар».

Интернет ресурсы

1. КУЛИНАРИЯ, кухни народов мира и множество разных полезных сведений. Русский национальный ресурс [Электронный ресурс]: сайт о кулинарии. Режим доступа к сайту: <http://supercook.ru/>.
2. Кулинарный портал Кулина. [Электронный ресурс]: сайт о кулинарии. Режим доступа к сайту: <http://www.kulina.ru/articles/national/>
3. Национальная кухня Африки. [Электронный ресурс]: сайт о кулинарии. Режим доступа к сайту: <http://www.best-country.org/africa/>
4. Национальная кухня: рецепты приготовления блюд, особенности и рецепты национальной кухни. [Электронный ресурс]: сайт о кулинарии. – Режим доступа к сайту: <http://www.krendels.ru/>
5. Хорошая кухня. [Электронный ресурс]: сайт о кулинарии. – Режим доступа к сайту: <http://forum.good-cook.ru/forum35.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
умеет распознавать кухню той или иной страны	оценка результатов контрольных работ, тестов, оценка результатов семинарных занятий
умеет выявлять принадлежность блюда к той или иной кухне мира	оценка результатов контрольных работ, тестов, оценка результатов семинарных занятий
знает эволюцию способов приготовления блюд	оценка результатов контрольных работ, тестов, оценка результатов семинарных занятий
знает особенности питания народов стран мира	оценка результатов контрольных работ, тестов, оценка результатов семинарных занятий
знает особенности национальных кухонь разных народов	оценка результатов контрольных работ, тестов, оценка результатов семинарных занятий
знает технические приемы изготовления национальных блюд	оценка результатов контрольных работ, тестов, оценка результатов семинарных занятий
знает обычаи и обряды при приеме пищи в разных странах, у разных народов	оценка результатов контрольных работ, тестов, оценка результатов семинарных занятий

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только освоенные умения и усвоенные знания, но

и развитие общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организовывает 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.	Принимает 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.	Осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и	

	личностного развития.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Работает в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Берет на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Планирование учебных занятий с использованием активных и интерактивных форм и методов обучения

№ п/п	Тема учебного занятия	Кол-во часов	Активные и интерактивные формы и методы обучения	Код формируемых компетенций
1.	Национальные кухни и обычаи народов мира.	2	Лекция – установка, Работа с информационными ресурсами	ОК 1-11, ПК 1.1 - 5.5
2.	Кухни славянских народов.	6	Лекция-проблема Тестирование	ОК 1-11, ПК 1.1 - 5.5
3.	Кухня народов Поволжья.	6	Лекция – установка Тестирование Работа с информационными ресурсами	ОК 1-11, ПК 1.1 - 5.5
4.	Кавказская кухня.	6	Лекция – установка Тестирование Мозговой штурм	ОК 1-11, ПК 1.1 - 5.5
5.	Кухня народов Закавказья.	6	Лекция – установка Тестирование Мозговой штурм	ОК 1-11, ПК 1.1 - 5.5
6.	Кухня народов Европы.	18	Лекция-проблема Тестирование Работа с информационными ресурсами	ОК 1-11, ПК 1.1 - 5.5
7.	Кухня народов стран Востока и Азии.	14	Лекция – установка Работа с информационными ресурсами Мозговой штурм	ОК 1-11, ПК 1.1 - 5.5
8.	Кухня народов стран Африки.	4	Лекция – установка Тестирование Мозговой штурм	ОК 1-11, ПК 1.1 - 5.5
9.	Кухни стран Америки.	8	Лекция – установка Тестирование Мозговой штурм	ОК 1-11, ПК 1.1 - 5.5
10.	Национальная кухня в заведениях общественного питания.	4	Частично-поисковый метод Самостоятельная работа	ОК 1-11, ПК 1.1 - 5.5

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»
Изменение № _____ « _____ » _____ 20 ____ г.