

Филиал государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
Московской области «Университет «Дубна» -  
Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж



УТВЕРЖДАЮ  
Директор филиала

Савельева О.Г.

«31» августа 2020 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП. 17 Зарубежная кухня**

*название дисциплины*

Специальность  
среднего профессионального образования

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

*код и наименование специальности*

базовой подготовки

*базовой или углубленной (для ППССЗ)*

Форма обучения

Очная

*очная, очно-заочная, заочная*

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 255637FF99444C0D668082BAD493C311  
Владелец: Савельева Ольга Геннадьевна  
Действителен: с 29.11.2022 до 22.02.2024

город Лыткарино, 2020г.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Автор программы: Иванова Н.В., преподаватель Александр

Рабочая программа переутверждена на заседании предметно цикловой комиссии сервиса и дизайна.

Протокол заседания № 1 от «31» августа 2020г.

Председатель предметно цикловой комиссии

Костикова И.М. И.М. Костикова

СОГЛАСОВАНО

зам. директора филиала по УМР Александрова

Александрова М.Э.

«31» августа 2020г.

Представитель работодателя

Генеральный директор ООО «КАРАЛИНА»

«31» 08 2020 г.



Андреанова Н.П.

Руководитель библиотечной системы Романова

Романова М.Н.

# СОДЕРЖАНИЕ

- 1. Паспорт рабочей программы дисциплины**
  - 1.1. Область применения программы
  - 1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы
  - 1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины
  - 1.4. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины
  - 1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины
- 2. Структура и содержание дисциплины**
  - 2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий
  - 2.2. Тематический план и содержание дисциплины
- 3. Условия реализации рабочей программы дисциплины**
  - 3.1. Образовательные технологии
  - 3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
  - 3.3. Информационное обеспечение обучения
- 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.17. ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы филиала «Лыткарино» государственного университета «Дубна» по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:** общепрофессиональная дисциплина «Зарубежная кухня» входит в профессиональный цикл.

### 1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемой дисциплины являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

### 1.4. Цели и задачи учебной дисциплины– требования к результатам освоения учебной дисциплины

**Целью** изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний, применение умений на практике и формированию общих и профессиональных компетенций.

#### **Задачи освоения учебной дисциплины:**

- дать студентам научную историческую информацию по формированию зарубежной кухни;
- изучить особенности приготовления блюд зарубежной кухни;
- научиться составлять технологические схемы приготовления блюд зарубежной кухни;
- приобрести навыки приготовления салатов, холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, мучных, сладких блюд и кулинарных изделий зарубежной кухни.

#### **В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовать 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, 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.

обладать профессиональными компетенциями:

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, лёгких 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 4.3. 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.

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд зарубежной кухни;
- использовать различные технологии приготовления и оформление блюд зарубежной кухни с учетом специфики приготовления и подачи блюд;
- оценивать качество блюд зарубежной кухни, выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.

**знать:**

- 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 гастрономические продукты и дополнительные ингредиенты;
- рецептуру национальных блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- 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.

### 1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 96 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 62 часа;

консультации – 14 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
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>96</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>62</b>
В том числе:	
Лабораторные работы	36
Практические занятия	
Курсовая работа (проект)	
Консультации	14
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>20</b>
В том числе:	
Работа с дополнительной литературой	2
Создание компьютерной презентации	4
Доклад	4
Сравнительный анализ в виде таблицы	2
Подготовка к лабораторным занятиям	4
Поиск необходимой информации в Интернете	4
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	



## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.17 ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Современные тенденции в развитии индустрии питания зарубежных стран</b>			
<b>Тема 1. Современные тенденции в развитии индустрии питания зарубежных стран</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Характерные особенности национальных кухонь, их классификация.                      Европейские стандарты в приготовлении блюд.                      Набор исходных продуктов национальных кухонь. Способы обработки продуктов.                      Молекулярная кухня – новое направление мировой кулинарии.                      Кухня фьюжин</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Презентация на тему: Новые направления в оформлении блюд зарубежной кухни.</p>	2	2
<b>Раздел 2. Зарубежная кухня</b>			
<b>Тема 2.1 Центральная – Европейская кухня</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Особенности Немецкой, Польской, Чешской, Словацкой и Австрийской кухни, виды сырья и кухонная посуда. Способы тепловой обработки, методы приготовления и подачи блюд. Ассортимент блюд.</p> <p><b>Лабораторная работа №1</b> Приготовление и оформление блюд Центральной – Европейской кухни</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Разработка технологической документации для приготовления блюд ЦЕ кухни</p>	2  6  2	2,3
<b>Тема 2.2 Итальянская кухня</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Особенности Итальянской кухни, виды сырья и кухонная посуда. Способы тепловой обработки, методы приготовления и подачи блюд. Ассортимент блюд.</p> <p><b>Лабораторная работа №2</b> Приготовление и оформление блюд</p>	1	2,3



	Итальянкой кухни. <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Разработка технологической документации для приготовления блюд Итальянской кухни	6 2	
<b>Тема 2.3 Скандинавская кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	Особенности кухни Дании, Норвегии, Швеции и Финляндии виды сырья и кухонная посуда. Способы тепловой обработки, методы приготовления и подачи блюд. Ассортимент блюд.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить таблицу сравнительного анализа кухни Дании, Норвегии, Швеции и Финляндии. Подготовка к контрольной работе.	2 2	
<b>Контроля работа</b>		1	
<b>Тема 2.4.Французкая кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2,3
	Особенности Французской кухни, виды сырья и кухонная посуда. Способы тепловой обработки, методы приготовления и подачи блюд. Ассортимент блюд.	3	
	<b>Практическое занятие №1</b> Разработка технологической документации для приготовления блюд к лаб. работе №3	2	
	<b>Лабораторная работа №3</b> Приготовление и оформление блюд Французской кухни. <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Оформление отчетной работы по ЛР с технологической схемой приготовления	6 1	
<b>Тема 2.5. Английская кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	Особенности Английской кухни, виды сырья и кухонная посуда. Способы тепловой обработки, методы приготовления и подачи блюд. Ассортимент блюд. <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Презентация на тему: Английские традиции питания.	2 2	
<b>Тема 2.6.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		

<b>Американская кухня</b>	<p>Особенности Американской кухни (Североамериканская и Латиноамериканская кухня), виды сырья и кухонная посуда. Способы тепловой обработки, методы приготовления и подачи блюд. Ассортимент блюд.</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Сравнительный анализ Американской кухни по основное пищевое сырье и кулинарные символы.</p>	3	2
<b>Тема 2.7. Азиатская кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2,3
	<p>Особенности кухонь Центральной, Дальневосточной, Юго-Восточной и Южной Азии виды сырья и кухонная посуда. Способы тепловой обработки, методы приготовления и подачи блюд. Сравнительный анализ особенностей приготовления блюд и подача Азиатской кухни. Ассортимент блюд.</p> <p><b>Практическое занятие №2</b> Разработка технологической документации для приготовления блюд к лаб. работе №4</p>	2	
	<p><b>Лабораторная работа №4</b> Приготовление и оформление блюд Индийской кухни.</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Оформление отчетной работы по ЛР с технологической схемой приготовления</p>	6 1	
<b>Тема 2.7. Арабская кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	3	2
	<p>Особенности Арабской кухни, виды сырья и кухонная посуда. Способы тепловой обработки, методы приготовления и подачи блюд. Сравнительный анализ особенностей приготовления блюд и подача Арабской кухни. Ассортимент блюд.</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Презентация на тему: - Разнообразии специй; - Меззе –ливанская закуска; - Напитки-символ гостеприимства</p>	2	
<b>Тема 2.8. Турецкая кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2,3
	<p>Особенности Турецкой кухни, виды сырья и кухонная посуда. Способы тепловой обработки, методы приготовления и подачи блюд. Сравнительный анализ особенностей приготовления блюд и подача Турецкой кухни. Ассортимент блюд.</p> <p><b>Практическое занятие №3</b> Разработка технологической</p>		

	документации для приготовления блюд к лаб. работе №5 <b>Лабораторная работа №5</b> Приготовление и оформление блюд Турецкой кухни. <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Оформление отчетной работы по ЛР с технологической схемой приготовления.	2 6 2	
<b>Контрольная работа</b>		1	
<b>Консультации групповые</b>		14	
	<b>Всего:</b>	96	

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)

При реализации дисциплины организуется практическая подготовка путем проведения практических и лабораторных занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (36 часов).

Практическая подготовка при изучении дисциплины реализуется непосредственно в колледже.

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Образовательные технологии

Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые в учебном процессе

Семестр	Вид занятия*	Активные и интерактивные формы проведения занятий	Разработанные учебно-методические материалы, обеспечивающие реализацию формы проведения занятий
7	Л	Инновационные формы проведения учебных занятий 1. Лекция интерактивная в форме: - лекция – диалог - лекция с разбором конкретных ситуаций. - поиск и обработка информации в рамках изучаемого материала с использованием Интернет; - мультимедийная презентация,	Конспекты лекций Презентации к урокам
	ПЗ	- творческие задания - поисковая деятельность учащихся	Инструкционные карты к практическим работам
	ЛР	Практико-ориентированное и проблемное обучение	Инструкционные карты для выполнения лабораторных работ

#### 3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин»; Учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением:

Windows 7	13	1	лицензионная
Microsoft Office 365	13	1	свободно распространяемая без ограничений
AVAST антивирус	13	1	свободно распространяемая без ограничений
CitrixReceiver	13	1	свободно распространяемая без ограничений
Google Chrome	13	1	свободно распространяемая без ограничений
7-zip 9.20	13	1	свободно распространяемая без ограничений
Adobe Acrobat Reader	13	1	удаленный рабочий стол
eTXT Антиплагиат	13	1	свободно распространяемая без ограничений
Справочно-правовая система "ГАРАНТ-образование"	13		свободно распространяемая без ограничений

"Сеть КонсультантПлюс" 13 договор об информационной поддержке

- мультимедиа проектор;
- теле и видео аппаратура.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- Плита электрическая
- Конвектомат
- Электромясорубка.
- Весы электронные.
- Производственные столы.
- Инвентарь для отработки каждой темы «в комплекте».
- Холодильное оборудование.
- Посуда в ассортименте.

### 3.3. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### Основные источники:

1. Традиции и культура питания народов мира [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.: 70x100 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=469955> (дата обращения: 28.08.2016) Режим доступа: ограниченный по логину и паролю
2. Васюкова, А. Т. **Технология кулинарной продукции за рубежом** [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 368 с. - ISBN 978-5-394-02237-1 - <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512140>(дата обращения: 28.08.2016) Режим доступа: ограниченный по логину и паролю
- 3.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. – 816с.  
<http://znanium.com/bookread2.php?book=430422>(дата обращения: 28.08.2016) Режим доступа: ограниченный по логину и паролю

#### Дополнительные источники:

1. Харченко Н.Э.  
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для начального профессионального образования / Н. Э. Харченко; Ред. В.А.Савосик; Рец. Т.А.Качурина, Е.Л.Иванов. - 7-е изд.,стер. - М.: Академия, 2013. - 512с. - (Начальное профессиональное образование: Повар, кондитер).

#### Профессиональные ресурсы Интернет

1. Кулинарные рецепты с фото, пошаговые рецепты блюд с фотографиями: <http://www.gastronom.ru/>,
2. Кухни народов мира, национальные кухни: <http://povar.ru/world>
- 3.Кулинарные рецепты, рецепты для всех и на любой вкус: <http://kuking.net/c7.htm>
4. [гордон рамзи американская кухня](http://www.youtube.com/results?search_query=гордон+рамзи+американская+кухня):  
[http://www.youtube.com/results?search\\_query=гордон+рамзи+американская+кухня](http://www.youtube.com/results?search_query=гордон+рамзи+американская+кухня)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>	<b>Критерии оценок (шкала оценок)</b>
<b>Умения:</b>		
проверять органолептическим способом качество продуктов	оценка выполнения лабораторных работ	От 2 до 5 баллов
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд зарубежной кухни	оценка выполнения лабораторных работ	От 2 до 5 баллов
использовать различные технологии приготовления и оформление блюд зарубежной кухни с учетом специфики приготовления и подачи блюд	оценка выполнения лабораторных работ	От 2 до 5 баллов
оценивать качество блюд зарубежной кухни, выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима	оценка выполнения лабораторных работ	От 2 до 5 баллов
<b>Знания:</b>		
характеристику кухонь народов мира	Фронтальный опрос, защиты презентации, экзамен	От 2 до 5 баллов
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	Фронтальный опрос, защиты презентации, экзамен	От 2 до 5 баллов
основные гастрономические продукты и дополнительные ингредиенты	Фронтальный опрос, защиты презентации, экзамен	От 2 до 5 баллов
рецептуру национальных блюд	Фронтальный опрос, защиты презентации, лабораторная работа, экзамен	От 2 до 5 баллов
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	Экспертная оценка защиты лабораторной работы	От 2 до 5 баллов
органолептические способы определения степени готовности и качества блюд	Экспертная оценка защиты лабораторной работы	От 2 до 5 баллов

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	Экспертная оценка защиты лабораторной работы	От 2 до 5 баллов
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	Экспертная оценка защиты лабораторной работы	От 2 до 5 баллов

Результаты освоения программы (компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии; -факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)	Оценка результатов самостоятельной работы Опрос Наблюдения с фиксацией фактов	От 2 до 5 баллов
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применение методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; -факт участия в конкурсах профессионального мастерства и олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)	Экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на занятиях	От 2 до 5 баллов

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы; -демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы	Наблюдение с фиксацией фактов	От 2 до 5 баллов
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности отбора, обработки информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических задач, домашних заданий.	От 2 до 5 баллов
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; -факт участия в проектной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических работ	От 2 до 5 баллов
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации; -демонстрация умений взаимодействовать и общаться со сверстниками, с преподавателями и мастерами в ходе обучения	Наблюдения и экспертная оценка способности работать в коллективе, находить общий язык, бесконфликтное общение с коллегами и преподавателями на занятиях	От 2 до 5 баллов
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-демонстрация личной ответственности за работу членов команды; -демонстрация ответственного отношения к результатам выполненных заданий	Наблюдение и экспертная оценка возможности брать на себя ответственность за совместную работу при выполнении заданий на практической работе	От 2 до 5 баллов
ОК 8. Самостоятельно	- демонстрация умений	Высокая	От 2 до 5



определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	заинтересованность в личном совершенствовании при выполнении профессиональных заданий на практических работах	баллов
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- обоснование выбора и применения современных технологических методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач;	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении самостоятельных и лабораторных работ	От 2 до 5 баллов
<b>Профессиональные компетенции</b>			
ПК 1.1 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	-владение технологией приготовления п/ф и блюд; -оформление и составление нормативной документации; -организация рабочего места; -соблюдение правил хранения.	-Выполнение и защита практических работ; - Экспертная оценка защиты лабораторной работы; -Фронтальный опрос; - Оценка освоенных знаний в ходе выполнения самостоятельной работы; -Экзамен.	От 2 до 5 баллов
ПК 1.2 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	-владение технологией приготовления п/ф и блюд; -оформление и составление нормативной документации; -организация рабочего места; -соблюдение правил хранения.	-Выполнение и защита практических работ; - Экспертная оценка защиты лабораторной работы; -Составление и защита презентаций; - Фронтальный опрос; - Оценка освоенных знаний в ходе выполнения самостоятельной работы; - Защита презентаций; - Экзамен.	От 2 до 5 баллов
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	-владение технологией приготовления п/ф и блюд; -оформление и составление	- Экспертная оценка защиты лабораторной работы; - Фронтальный опрос; - Оценка освоенных	От 2 до 5 баллов

	<p>нормативной документации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организация рабочего места;</li> <li>-соблюдение правил хранения.</li> </ul>	<p>знаний в ходе выполнения самостоятельной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Защита презентаций;</li> <li>- Экзамен.</li> </ul>	
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-владение технологией приготовления холодных закусок;</li> <li>-оформление и составление нормативной документации;</li> <li>-организация рабочего места;</li> <li>-соблюдение правил хранения;</li> <li>-эстетичность оформления блюда</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертная оценка защиты лабораторной работы;</li> <li>-Фронтальный опрос;</li> <li>- Оценка освоенных знаний в ходе выполнения самостоятельной работы;</li> <li>- Защита презентаций;</li> <li>Экзамен.</li> </ul>	<p>От 2 до 5 баллов</p>
<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и с/х (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-владение технологией приготовления холодных блюд.</li> <li>-оформление и составление нормативной документации;</li> <li>-организация рабочего места;</li> <li>-соблюдение правил хранения;</li> <li>-эстетичность оформления блюда</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертная оценка защиты лабораторной работы;</li> <li>-Составление и защита презентаций;</li> <li>- Фронтальный опрос;</li> <li>- Оценка освоенных знаний в ходе выполнения самостоятельной работы;</li> <li>- Защита презентаций</li> <li>-Экзамен.</li> </ul>	<p>От 2 до 5 баллов</p>
<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-владение технологией приготовления холодных соусов;</li> <li>-оформление и составление нормативной документации;</li> <li>-организация рабочего места;</li> <li>-соблюдение правил хранения.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертная оценка защиты лабораторной работы;</li> <li>-Составление и защита презентаций;</li> <li>- Фронтальный опрос;</li> <li>- Оценка освоенных знаний в ходе выполнения самостоятельной работы;</li> <li>- Защита презентаций</li> <li>-Экзамен.</li> </ul>	<p>От 2 до 5 баллов</p>
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-владение технологией приготовления первых блюд;</li> <li>-оформление и составление нормативной документации;</li> <li>-организация рабочего</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Выполнение и защита практических работ;</li> <li>- Экспертная оценка защиты лабораторной работы;</li> <li>-Составление и защита презентаций;</li> <li>- Фронтальный опрос;</li> </ul>	<p>От 2 до 5 баллов</p>

	<p>места;  -соблюдение правил хранения;  -эстетичность оформления первых блюда.</p>	<p>- Оценка освоенных знаний в ходе выполнения самостоятельной работы;  - Защита презентаций  -Экзамен.</p>	
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p>	<p>-владение технологией приготовления горячих соусов;  -оформление и составление нормативной документации;  -организация рабочего места;  -соблюдение правил хранения.</p>	<p>- Экспертная оценка защиты лабораторной работы;  - Фронтальный опрос;  - Оценка освоенных знаний в ходе выполнения самостоятельной работы;  -Защита презентаций  -Экзамен.</p>	<p>От 2 до 5 баллов</p>
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p>-владение технологией приготовления блюд из овощей, грибов и сыра;  -оформление и составление нормативной документации;  -организация рабочего места;  -соблюдение правил хранения;  -эстетичность оформления блюда</p>	<p>- Экспертная оценка защиты лабораторной работы;  -Составление и защита презентаций;  - Фронтальный опрос;  - Оценка освоенных знаний в ходе выполнения самостоятельной работы;  - Защита презентаций  -Экзамен.</p>	<p>От 2 до 5 баллов</p>
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>-владение технологией приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;  -оформление и составление нормативной документации;  -организация рабочего места;  -соблюдение правил хранения;  -эстетичность оформления блюда</p>	<p>-Выполнение и защита практических работ;  - Экспертная оценка защиты лабораторной работы;  -Составление и защита презентаций;  - Фронтальный опрос;  - Оценка освоенных знаний в ходе выполнения самостоятельной работы;  - Защита презентаций  -Экзамен.</p>	<p>От 2 до 5 баллов</p>
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p>	<p>-владение технологией приготовления сдобных хлебобулочных изделий;  -оформление и составление нормативной документации;</p>	<p>- Экспертная оценка защиты лабораторной работы;  -Составление и защита презентаций;  - Фронтальный опрос;  - Оценка освоенных</p>	<p>От 2 до 5 баллов</p>

	-организация рабочего места; -соблюдение правил хранения; -эстетичность оформления изделий.	знаний в ходе выполнения самостоятельной работы; - Защита презентаций -Экзамен.	
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	-владение технологией приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; -оформление и составление нормативной документации; -организация рабочего места; -соблюдение правил хранения; -эстетичность оформления изделий.	- Экспертная оценка защиты лабораторной работы; -Составление и защита презентаций; - Фронтальный опрос; - Оценка освоенных знаний в ходе выполнения самостоятельной работы; - Защита презентаций -Экзамен.	От 2 до 5 баллов
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	-владение технологией приготовления холодных десертов; -оформление и составление нормативной документации; -организация рабочего места; -соблюдение правил хранения; -эстетичность оформления десертов.	- Экспертная оценка защиты лабораторной работы; -Составление и защита презентаций; - Фронтальный опрос; - Оценка освоенных знаний в ходе выполнения самостоятельной работы; - Защита презентаций -Экзамен.	От 2 до 5 баллов
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	-владение технологией приготовления горячих десертов; -оформление и составление нормативной документации; -организация рабочего места; -соблюдение правил хранения; -эстетичность оформления десертов.	- Экспертная оценка защиты лабораторной работы; -Составление и защита презентаций; - Фронтальный опрос; - Оценка освоенных знаний в ходе выполнения самостоятельной работы; - Защита презентаций -Экзамен.	От 2 до 5 баллов

### Критерии оценивания

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог

85 ÷ 100(1-8ошибок)	5	отлично
70 ÷ 84(9-15ошибок)	4	хорошо
51 ÷ 69(16-25ошибок)	3	удовлетворительно

### **Критерии оценки практических навыков:**

При бракераже блюда используется критерии оценок (в таблице 1) при проведении и выполнения лабораторных занятий.

Табл.№1

Оцен ка (балл)	Организац ия рабочего места	Последователь ность технологическ их операций	Правила личной гигиены и техники безопасности	Выполне ние норм выработк и	Требован ия	Правила подачи	Косвенные показатели, влияющие на оценку
5	В соответствии с установленными требованиями	Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией	Точное соблюдение установленных правил	На 100% и более	Качество полностью соответствует требованиям	Полное соблюдение установленных правил	Проявление повышенного интереса к профессии, самостоятельное планирование предстоящей работы, аккуратность и точность в работе
4	Рабочее место организованно учащимся самостоятельно, допущены несущественные отклонения от установленных требований, исправленные им самостоятельно	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, допущены несущественные отклонения от установленных требований, исправленные им самостоятельно	Допущены незначительные нарушения, устраненные учащимся самостоятельно	На 100%	Допущены несущественные отклонения от требований	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Самостоятельное планирование предстоящей работы, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины
3	Допущены отдельные незначительные ошибки, исправленные при помощи мастера	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации с незначительными ошибками, исправленным и при помощи	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Менее 100 %	Допущены незначительные отклонения от установленных требований	Допущены незначительные ошибки	План работы на занятии составлен при помощи мастера

		мастера					
2	Допущены грубые ошибки	Нарушена	Несоблюдение правил	Допущены значительные недовыполнение	Качество не соответствует установленным требованиям	Допущены грубые ошибки, не соблюдена норма подачи	План работ на занятии полностью составлен мастером

Оценка «5» выставляется студенту, если он имеет отчет, оформленный в соответствии с п.3, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы, правильно отвечает на дополнительные вопросы по теме лабораторной работы. Практическое выполнение работы правильное, в соответствии с требованиями. Внешний вид – полуфабрикат, не имеющий отклонений от требований стандарта, Цвет - полуфабрикат, не имеющий отклонений по цвету от требований стандарта, Запах - полуфабрикат - не имеющий отклонений от требований стандарта, Консистенция - плотная, упругая, при надавливании возвращается в исходное положение.

Оценка «4» выставляется студенту, если он имеет отчет, оформленный в соответствии с п.3, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы. При практическом выполнении работы имеются незначительные ошибки. Внешний вид – полуфабрикат, имеющий незначительные отклонения в оформлении и форме нарезки. Цвет - в соответствии с видом мяса. Запах - имеющий незначительные отклонения по запаху (незначительный, не свойственный запах), Консистенция - плотная, упругая, при надавливании медленно возвращается в исходное положение.

Оценка «3» выставляется студенту, если он имеет отчет, оформленный в соответствии с п.3, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы. При практическом выполнении работы имеются значительные ошибки. Внешний вид - полуфабрикат, имеющий значительные отклонения в оформлении (небрежность) и форме нарезки. Цвет-полуфабрикат, имеющий значительные отклонения по цвету, но допущенные к реализации без переработки Запах - полуфабрикат, имеющий значительные отклонения по запаху, но допущенные к реализации. Консистенция - плотная.

#### **Критерии оценки презентации:**

оценка «отлично» выставляется студенту, если презентация состоит из 10 - 12, слайдов, содержит краткую, но достаточно полную информацию по представляемой теме и дополняется красочными иллюстрациями. Студент хорошо владеет информацией, четко и быстро отвечает на поставленные вопросы;

оценка «хорошо» выставляется студенту, если презентация состоит из 8-10, слайдов, содержит недостаточно полную информацию, частично отсутствует иллюстративный материал. В ответах допускает незначительные ошибки;

оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если презентация состоит менее 8 слайдов, содержит только текстовую или иллюстрированную информацию. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, не сдавшему презентационную работу.

#### **Критерии оценки дифференцированного зачёта:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, обнаружившему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполнивший предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой;
- оценка «неудовлетворительно» обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

### **Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости**

1. Какое блюдо является неотъемлемой частью завтрака в Великобритании?

- а) пудинг сухарный
- б) рогалики с джемом
- в) поридж
- г) манная каша

2. Любимый горячий напиток англичан:

- а) шоколад
- б) кофе
- в) чай с молоком
- г) чай с лимоном

3. Какое блюдо является изобретением англичан?

- а) тефтели
- б) ростбиф
- в) бифштекс рубленый
- г) кнели куриные

4. Праздничное испанское блюдо:

- а) жареный цыпленок
- б) паэлья
- в) рыбный пудинг
- г) тортильяс

5. Из какого мяса испанцы готовят блюдо «бандерильяс»?

- а) мяса акулы
- б) бычьего мяса
- в) свинины
- г) курицы

6. В каком блюде традиционно сочетается мясо курицы и морепродукты?

- а) суп буйабес
- б) суп панадель
- в) паэлья
- г) энчиладас

7. Любимое блюдо немцев:

- а) свиные ножки с квашеной капустой
- б) бифштекс
- в) рулет с яйцом
- г) кнедлики из печени

8. Из чего немцы готовят роль-мопс?

- а) маринованных кабачков
- б) филе курицы
- в) сельди соленой
- г) папоротника соленого

9. В какой кухне готовят супы с пивом?

- а) испанской
- б) английской
- в) немецкой
- г) польской

10. Струдель с яблоками – изделие чьей кухни?

- а) венгерской
- б) греческой
- в) английской
- г) немецкой

## ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 1

**Тема:** «Приготовление блюд Центрально – Европейской кухни»

**Цель:** Отработать навыки приготовления и отпуска блюд Польской, Немецкой кухни и кухни Чехии и Словакии:

**Задания:**

1. Составить технологические карты приготовления следующих блюд (по вариантно)

1 вариант

- Рейнский яичный суп
- Рыба по-бранденбургски

2 вариант

- Паштет мясной
- Бигос

3 вариант

- Суп из дрожжей
  - Карлсбадский рулет
2. Приготовить блюда в соответствии с их рецептурой и технологией
3. Определить фактический выход готовых блюд.
4. Провести органолептическую оценку качества блюд.
5. Сдать рабочее место.
6. Ответить на контрольные вопросы и сдать отчет по лабораторной работе.

**Контрольные вопросы (по вариантно, каждый студент отвечает на вопросы применительно какую кухню готовил):**



- 1.Формирование кухни.
- 2.Особенности использования сырья. Национальное сырьё.
- 3.Традиционные блюда. Особенности технологических приемов.
- 4.Порядок приема пищи.

## **Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации**

### **1. Теоретические вопросы**

#### **I. Формирование кухни зарубежных стран.**

1. Формирование Польской кухни.
2. Формирование Турецкой кухни.
3. Формирование Немецкой кухни.
4. Формирование Французской кухни.
5. Формирование Итальянской кухни.
6. Формирование Финской кухни.
7. Формирование Норвежской кухни.
8. Формирование Английской кухни.
9. Формирование Шведской кухни.
10. Формирование Арабской кухни.
11. Формирование Индийской кухни.
- 12.Формирование Североамериканкой кухни.
13. Формирование Латиноамериканкой кухни.

#### **II.Особенности использования сырья. Национальное сырьё. Порядок приема пищи.**

1. Венгерская кухня. Особенности использования сырья. Национальное сырьё. Порядок приема пищи.
2. Аргентинская кухня. Особенности использования сырья. Национальное сырьё. Порядок приема пищи.
3. Марокканская кухня. Особенности использования сырья. Национальное сырьё. Порядок приема пищи.
4. Узбекская кухня. Особенности использования сырья. Национальное сырьё. Порядок приема пищи.
5. Испанская кухня. Особенности использования сырья. Национальное сырьё. Порядок приема пищи.
6. Греческая кухня. Особенности использования сырья. Национальное сырьё. Порядок приема пищи.

### **2. Практические задания к экзаменационным билетам**

- 1.Составьте технологическую схему приготовления Итальянского блюда «Спагетти с креветками», обозначив особенности приготовления.
- 2.Составьте технологическую схему приготовления Итальянского блюда «Канелонес а ля Россини», обозначив особенности приготовления.
- 3.Составьте технологическую схему приготовления Итальянского блюда «Ньокки из рикотты со шпинатом», обозначив особенности приготовления.
4. Составьте технологическую схему приготовления Итальянского блюда «Пицца «Маргарита» со шпинатом, обозначив особенности приготовления.
5. Составьте технологическую схему приготовления Итальянского блюда «Тирамису», обозначив особенности приготовления.
6. Составьте технологическую схему приготовления Испанского блюда «Паэлья», обозначив особенности приготовления.

7. Составьте технологическую схему приготовления Испанского блюда «Гаспаччо», обозначив особенности приготовления.
8. Составьте технологическую схему приготовления Турецкого блюда «Адана-кебаб», обозначив особенности приготовления.
9. Составьте технологическую схему приготовления Турецкого блюда «Пилаф из курицы по-турецки», обозначив особенности приготовления.

Полный комплект заданий и иных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине приводится в фонде оценочных средств.

Методический комплект обеспечения внеаудиторной работы обучающихся по учебной дисциплине включает:

- 1) Перечень теоретических вопросов для самостоятельного изучения обучающимися.
- 2) Опорные конспекты.
- 3) Тематика презентаций и рекомендации по их выполнению.
- 4) Список литературы для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.

Для самостоятельной работы студентов закреплен кабинет № 12 с 14 компьютерами и свободным выходом в Интернет

Windows 7	12	14	соглашение о подписке без ограничений
Microsoft Office 365	12	14	свободно распространяемая без ограничений
360 total security	12	14	свободно распространяемая без ограничений
CitrixReceiver	12	14	свободно распространяемая без ограничений
Google Chrome	12	14	свободно распространяемая без ограничений
7-zip 9.20	12	14	свободно распространяемая без ограничений
Справочно-правовая система "ГАРАНТ-образование"	12		свободно распространяемая без ограничений
"Сеть Консультант Плюс"	12		договор об информационной поддержке