

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский государственный колледж»
Кыштымский филиал

УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель Кыштымского филиала

_____ / М. Л. Еремина

«07» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД. 20 Кухни мира

для профессии

среднего

профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.
Профиль профессионального образования - естественнонаучный.

Организация-разработчик рабочей программы:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский государственный колледж», Кыштымский филиал

Разработчики:
Хусаинова Надежда Александровна, преподаватель

Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК ООД
Протокол № 10 от «05» июня 2023 г.
Председатель ПЦК: _____/Хусаинова Н.А./

АННОТАЦИЯ

программы общеобразовательной учебной дисциплины
(естественнонаучный профиль)

Дисциплина ООД. 20 Кухни мира

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы (далее - ОП) по профессии среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Профиль профессионального образования естественнонаучный.

Программа включает в себя:

- общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины
- структура и содержание общеобразовательной дисциплины
- условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
- контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

Объём образовательной учебной нагрузки обучающегося - 39 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 39 часов, теоретическая подготовка 31 час, в том числе в форме практической подготовки 31 час, лабораторные (практические) занятия 8 часов, в том числе в форме практической подготовки 8 часов, самостоятельной аудиторной работы обучающегося 0 часов, консультации 0 часов, экзамен 0 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет

Наименование разделов дисциплины:

Раздел 1. Характерные черты и особенности национальной кухни славянских народов стран СНГ.

Раздел 2. Традиционная и современная кавказская национальная кухня.

Раздел 3. Кухня прибалтийских народов.

Раздел 4. Традиции национальной казахской кухни.

Раздел 5. Кухня народов Средней Азии.

Раздел 6. Национальная японская кухня и ее своеобразие.

Раздел 7. Традиции китайской кухни.

Раздел 8. Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы.

Раздел 9. Кухни народов Индии.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины	5
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	11
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	17
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Общеобразовательная дисциплина ООД.20 Кухни мира является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемой на базе основного общего образования.

Программа разработана на основании требований ФГОС среднего общего образования. На изучение дисциплины ООД.20 Кухни мира на базовом уровне отводится 39 часов.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи дисциплины:

Содержание программы общеобразовательной дисциплины ООД.20 Кухни мира направлено на достижение следующих целей:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания;
- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;
- приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы.
- подбирать ассортимент блюд и напитков, оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные факторы, формирующие основу национальной кухни;
- роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека;
- основные положения рационального питания;
- значение основных пищевых веществ;
- положения нетрадиционных систем питания;
- классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;
- основные положения технологии приготовления, оформления и подачи блюд;
- особенности национальной кухни народов стран;
- особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины ООД.20 Кухни мира
Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые образовательные результаты обучения	
	Общие ¹	Дисциплинарные ²
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе очевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>- Знать:</p> <p>Актуальный профессиональный социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделять в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p>	<p>Знать: Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации.</p> <p>Уметь: Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники</p>

		<p>информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска.</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Использование актуальной нормативно – правовой документации по профессии.</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии.</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Знать: Содержание актуальной нормативно – правовой документации.</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология.</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p> <p>Уметь: Определять актуальность нормативно- документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование профессиональной деятельности.</p>	<p>Знать:</p> <p>Психологию коллектива.</p> <p>Психологию личности.</p> <p>Основы проектной деятельности.</p> <p>Уметь:</p> <p>Организовывать работу коллектива и команды.</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное</p>	<p>Понимание значимости своей профессии.</p> <p>Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Знать:</p> <p>Сущность гражданско – патриотической позиции.</p>

поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. Уметь: Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при проведении профессиональной деятельности Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. Эффективно применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях. Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения. Знать правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	В части трудового воспитания: - развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья в соответствии с инструкциями и регламентами. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: - освоение знания устройства и принципов действия приборов и других технических средств, используемых в приготовления полуфабрикатов в соответствии с	- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья; - знать порядок действий в соответствии с инструкциями и регламентами.

	инструкциями и регламентами;	
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.	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к активной деятельности технологической направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять подготовку рабочего места, оборудования, сырья, для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> - интерес к различным сферам профессиональной деятельности для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - владение основными способами предупреждения опасных ситуаций во время приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - знать порядок действий при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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.	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к активной деятельности технологической направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять подготовку рабочего места, оборудования, сырья, для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> - интерес к различным сферам профессиональной деятельности для приготовления для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; - владение основными способами предупреждения опасных ситуаций во время приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - знать порядок действий при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.;

<p>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.</p>	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к активной деятельности технологической направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять подготовку рабочего места, оборудования, сырья, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> - интерес к различным сферам профессиональной деятельности для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; - владение основными способами предупреждения опасных ситуаций во время приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; - знать порядок действий при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в соответствии с инструкциями и регламентами.
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к активной деятельности технологической направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять подготовку рабочего места, кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> - интерес к различным сферам профессиональной деятельности кондитера; - выбор оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях во время работы кондитера, оборудования, инвентаря, в соответствии с инструкциями и регламентами; - владение основными способами предупреждения опасных ситуаций во время работы кондитера, оборудования, инвентаря, в соответствии с инструкциями и регламентами; - знать порядок действий при работе кондитера с оборудованием, инвентарем, кондитерским сырьем, исходными материалами в работе в соответствии с инструкциями и регламентами;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	39
Основное содержание	39
в т. ч.:	
теоретическое обучение	29
практические занятия	8
лабораторные занятия	-
контрольные работы	-
практическая подготовка	39
Промежуточная аттестация - зачет	2

2.2 Тематический план и содержание дисциплины ООД.20 Кухни мира

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Введение	Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов Питание народа, его кухня. Искусство приготовления пищи. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни.	2	
Тема 1.1. Характерные черты и особенности русской кухни	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7, 9,10
	Характерные черты и особенности русской кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.	4	
	Этническая характеристика украинской кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд		
	Практическая подготовка	2	
	Практические занятия Характерные черты и особенности русской кухни. Христианские праздники и ритуальные блюда в русской национальной кухне.	2	
Тема 1.2. Характерные черты и особенности украинской кухни			
	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10
	Этническая характеристика украинской кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд		
	Практическая подготовка	2	
	Контрольная работа	-	
	Практические занятия	-	
Тема 1.3. Характерные черты и особенности			
	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10
	Самобытные белорусские национальные блюда. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд		

белорусской кухни	Практическая подготовка	2	<i>ОК 1-7, 9,10</i>
	Практические занятия	2	
Раздел 2. Традиционная и современная кавказская национальная кухня			
Тема 2.1. Кавказская национальная кухня			
	Содержание учебного материала		
	Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Грузинская национальная кухня. Армянская национальная кухня. Азербайджанская национальная кухня	2	<i>ОК 1-7, 9,10</i>
	Практическая подготовка	4	
	Практические занятия Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Технология праздничных блюд и особенности их подачи.	2	<i>ОК 1-7, 9,10</i>
Раздел 3. Кухня прибалтийских народов			
Тема 3.1 Кухня прибалтийских народов		1	
	Содержание учебного материала		
	Кухня прибалтийских народов. Латвийская национальная кухня Литовская национальная кухня Эстонская национальная кухня		<i>ОК 1-7, 9,10</i>
	Практическая подготовка	2	
	Практические занятия	-	
Раздел 4. Традиции национальной казахской кухни			
Тема 4.1 Традиции национальной казахской кухни			
	Содержание учебного материала		
	Традиции национальной казахской кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	2	<i>ОК 1-7, 9,10</i>
	Практическая подготовка	2	
	Практические занятия	-	

Раздел 5. Кухня народов Средней Азии.			
Тема 5.1 Кухня народов Средней Азии		2	
	Содержание учебного материала		
	Традиции национальной киргизской кухни. Традиции национальной узбекской кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд узбекской кухни	1	OK 1-7, 9,10
	Традиции национальной таджикской кухни. Традиции национальной туркменской кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	1	
	Практическая подготовка	2	
	Практические занятия	-	
Раздел 6. Национальная японская кухня и ее своеобразие			
Тема 6.1 Национальная японская кухня и ее своеобразие		3	
	Содержание учебного материала		
	Национальная японская кухня и ее своеобразие. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд		OK 1-7, 9,10
	Практическая подготовка	3	
	Практические занятия Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола японской кухни	1	
Раздел 7. Традиции китайской кухни			
Тема 7.1 Традиции китайской кухни			
	Содержание учебного материала	3	
	Традиции китайской кухни. Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подаче		OK 1-7, 9,10
	Практическая подготовка	3	
	Практические занятия Ассортимент продуктов, пряностей и приправ, используемых в	1	

	китайской кухне.		
Раздел 8. Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы		8	
Тема 8.1 Итальянская кухня		2	
	Содержание учебного материала		
	Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы Особенности итальянской кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд		ОК 1-7, 9,10
	Практическая подготовка	2	
	Практические занятия	-	
Тема 8.2 Французская кухня			
	Содержание учебного материала		
	Французская кухня. Рецепты Прованса. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	1	
	Практическая подготовка	1	
	Практические занятия	-	
Тема 8.3 Немецкая кухня			
	Содержание учебного материала		
	Немецкая кухня. Традиции и режим питания, ассортимент используемых продуктов. Широкое использование колбас, сосисок для завтраков, первых и вторых блюд. Особенности приготовления блюд из рыбы: рыба в масляном соусе, гамбургский суп из угря, кислый каббес. Особенности приготовления знаменитых немецких коврижек, дрезденские торты, тюрингские пироги, напитки.	1	ОК 1-7, 9,10
	Практическая подготовка	1	
	Практические занятия	-	
Тема 8.4 Кухня		2	
	Содержание учебного материала		
	Кухня народов Великобритании: Английская, Шотландская и		ОК 1-7, 9,10

Великобритани и	Ирландская кухни. Традиции, особенности и режим питания населения Великобритании. Технология и ассортимент кулинарной продукции. Кулинарная характеристика блюд английской кухни. Особенности приготовления пудингов (рождественский пудинг). Вустерский соус. Блюда русской кухни, рекомендуемые гостям из Великобритании.		
	Практическая подготовка	2	
	Практические занятия	-	
Раздел 9. Кухни народов Индии		2	
Тема 9.1 Кухни народов Индии	Содержание учебного материала		
	Традиции и режим питания народов Индии. Технология и ассортимент кулинарной продукции. Требования к качеству кулинарной продукции. Похлёбки из бобовых. Нимбу панч (лимонный напиток). Ласси (взбитое кокосовое молоко). Молочные сладости.		OK 1-7, 9,10
	Практическая подготовка	2	
	Практические занятия	-	
Зачет		2	
Всего:		39	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета, наличие лаборатории и мастерских не предполагает.

Эффективность преподавания дисциплины ООД.20 Кухни мира зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- компьютер, принтер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплекты учебно-методической документации;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- методические пособия.

3. 2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Основная литература:

1. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015)

"О качестве и безопасности пищевых продуктов"

2. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

3. Основы технологии производства продуктов здорового питания из растительного сырья : учебное пособие / О. В. Перфилова, В. Ф. Винницкая, В. А. Бабушкин, С. И. Данилин. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2017. — 117 с. — ISBN 978-5-94664-346-7. —

Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/157789> (дата обращения: 18.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

1. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-507-47245-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/346448> (дата обращения: 18.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Лаврова, Л. Ю. Теоретико-практические основы здорового питания : учебное пособие / Л. Ю. Лаврова. — Москва : Креативная экономика, 2018. — 202 с. — ISBN 978-5-907063-23-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116035> (дата обращения: 18.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Беспалова, В. В. Кухни народов мира. Лабораторный практикум : учебное пособие / В. В. Беспалова. — Мурманск : МГТУ, 2017. — 96 с. — ISBN 978-5-86185-939-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/142656> (дата обращения: 20.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Кухня народов мира : учебное пособие / составители В. В. Марченко, Н. В. Судакова. — Ставрополь : СКФУ, 2016. — 149 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155486> (дата обращения: 20.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Васюкова, А. Т. Кухни народов мира : учебник / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина ; под редакцией А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 336 с. — ISBN 978-5-394-04278-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277319> (дата обращения: 20.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Кухни народов мира : учебно-методическое пособие / составитель О. А. Удотова. — Сочи : СГУ, 2021. — 44 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/351350> (дата обращения: 20.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Дополнительная литература:

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д.

Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 161 с. — (Профессиональное образование).

2. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко [и др.] ; под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 176 с. — (Профессиональное образование).

3. Информационные ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система «Лань». Режим доступа: <https://e/lanbook.com>
2. Облачная платформа отображения верифицированного цифрового образовательного контента и сервисов АО «Издательство Просвещение». Режим доступа: <https://educont.ru/>
3. <http://receptmira.ru/> - рецепты народов мира
4. <http://krugozorro.com/kuxnya/kuxnya-velikobritanii-sochetanie-prostoty-i-izyskannosti.html>
5. <http://krugozorro.com/kuxnya/nacionalnaya-kuxnya-indii-osobennosti-i-tradicii.html> - Национальная кухня Индии — особенности и традиции
<https://www.gastronom.ru/> - Сайт журнала «Гастроном»
6. www.edu.ru – портал Российское образование.
7. www.gastronom.ru Информационно- поисковая система Информационные, справочные, видео- и фотоматериалы о рецептурах и технологии приготовления блюд
8. www.culina-russia.ru - Сайт Межрегиональной ассоциации кулинаров России
9. www.millionmenu.ru Информационно- поисковая система На сайте представлена информация о технологии приготовления различных блюд, приведены рецептуры и фотоматериалы

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы:1.6; Р 4, Темы:4.4; Р 1 П-о/с ³ , Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с	- Кейс-задание; - Старт-задание; - Задание исследование; - Задание-эксперимент; - Фронтальный опрос; - Графический диктант; - Защита алгоритма оказания первой помощи; - Защита презентаций; - Тестирование; - Тест-задание; - Защита работ прикладного модуля - Выполнение заданий на зачете
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5,2.6; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.4,3.5,3.6; Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5,5.6; Т 1 П-о/с, Т 2 П-о/с, Т 3 П-о/с, Т 4 П-о/с, Т 5П-о/с, Т. 6 П-о/с Т. 7 П-о/с Т. 8 П-о/с Т. 9 П-о/с	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по	Р 3, Темы: 3.2; Р 4, Темы: 4.2;	

³ Практико-ориентированное содержание

финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6</p> <p>Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5,2.6;</p> <p>Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3, 3.4,3.5,3.6;</p> <p>Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6, 4.7</p> <p>Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5,5.6;</p> <p>Т 1 П-о/с, Т 2 П-о/с, Т 3 П-о/с, Т 4 П-о/с, Т 5П-о/с, Т. 6 П-о/с Т. 7 П-о/с Т. 8 П-о/с Т. 9 П-о/с</p>	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>Р 1, Темы:1.1,1.3,1.4,1.5,1.6</p> <p>Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5;</p> <p>Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3, 3.4,3.5,3.6;</p> <p>Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6, 4.7</p> <p>Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5;</p> <p>Т 1 П-о/с, Т 2 П-о/с, Т 3 П-о/с, Т 4 П-о/с, Т 5П-о/с, Т. 6 П-о/с Т. 7 П-о/с Т. 8 П-о/с Т. 9 П-о/с</p>	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания	<p>Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6,7, 8,9</p> <p>Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5;</p> <p>Темы:3.1,3.2,3.3, 3.4,3.5,3.6;7;8;9;</p> <p>Т 1 П-о/с, Т 2 П-о/с,</p>	

об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Т 3 П-о/с, Т 4 П-о/с, Т 5П-о/с, Т. 6 П-о/с Т.7 П-о/с Т. 8 П-о/с Т. 9 П-о/с	
ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.	Т 1 П-о/с, Т 2 П-о/с, Т 3 П- о/с, Т 4 П-о/с, Т 5П-о/с, Т. 6 П-о/с Т. 7 П-о/с Т. 8 П-о/с Т. 9 П-о/с	