

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.10 Национальная кухня**

**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Бохан  
2018

Рассмотрена и одобрена на  
заседании методической комиссии  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Протокол № \_\_\_\_  
Руководитель МК \_\_\_\_\_

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Боханский аграрный техникум»

**Разработчик:**

Ситникова Валентина Вячеславовна преподаватель спецдисциплин

**Рецензент:**

(от работодателя)

ИП Стогов В.М.

(место работы)

зав. производством

(занимаемая должность)

В.М. Стогов

(инициалы, фамилия)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**стр.**

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**  
**УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.10 «Национальная кухня»**

### **1.1 .Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

### **1.2 .Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Заключаются в овладении обучающимися вопросов, касающихся значения питания в жизнедеятельности человека, теоретических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни различных народов мира. Кроме теоретической части дисциплины, предусмотрено проведение практических и семинарских занятий на базе конкретных предприятий ресторанно- гостиничного бизнеса с целью изучения технологии приготовления блюд русской и зарубежной кухни, национальных кухонь народов. Особое внимание уделяется вопросам отпуска и оформления блюд, в том числе банкетных, современных основ, стиля и направления европейской, русской, арабской, азиатской, мексиканской кухонь с учетом критериев качества и безопасности.

**Задачи курса** – изучение ассортимента потребляемых продуктов питания, основных приемов механической и кулинарной обработки продуктов, технологией приготовления, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий в отдельных странах.

#### **Место дисциплины**

Дисциплина (национальной кухни) входит в перечень курсов базовой части профессионального цикла ПК.

Питание народа, его кухня - важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры. Искусство приготовления пищи - как древнейшая область человеческой деятельности. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни: экономические особенности страны; географическое расположение и климатические условия страны; исторические причины; религиозные и старинные обычаи; этногенез; набор исходных продуктов и их сочетание; характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов; использование специй, приправ, соусов; режимы питания.

Освоение данного курса предполагает его связь с предшествующими дисциплинами, физиология питания, моделирование профессиональной деятельности.

## **Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины Требования к уровню освоения содержания дисциплины**

### **В результате освоения дисциплины студент 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.

### **Обучающийся должен уметь:**

1. Подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания
2. Составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций
3. Приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы.
4. Подбирать ассортимент блюд и напитков. Оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.

### **владеть:**

- навыками правильно совершенствовать и использовать некоторые традиции питания и изучения блюд национальной кухни народов мира, основными приемами механической и кулинарной обработки продуктов, технологией приготовления, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий в отдельных странах, технологическими терминами и определениями.

## **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 92 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 92 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 18 часов.

Лабораторно-практические занятия - 30

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы                                    | Всего часов |
|-------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Аудиторные занятия (всего)</b>                     | <b>92</b>   |
| В том числе                                           |             |
| Лекции (Л)                                            |             |
| Практические занятия (ПЗ) Лабораторные работы (ЛР)    | 30          |
|                                                       |             |
|                                                       |             |
| <b>Самостоятельная работа студентов (СРС) (всего)</b> | <b>18</b>   |
| В том числе:                                          |             |
| Курсовой проект (работа)                              |             |
| Расчетно-графические работы                           |             |
| Реферат                                               |             |
| Форма аттестации–Дифференцированный зачет             |             |
| <b>Максимальная учебная нагрузка</b>                  | <b>92</b>   |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Блюда мировой кухни»

| 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. КУХНИ НАРОДОВ СТРАН ЕВРОПЫ</b>                 |                                                                                                                                                                                                           |             |                  |
| <b>Тема 1. Кухни народов: Болгарии, Венгрии, Румынии</b>    | 1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения                                                                                                                                   | 2           | 1                |
|                                                             | 2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков. |             |                  |
| <b>Тема 2. Кухни народов: Чехии, Словакии, Польша.</b>      | 1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения                                                                                                                                   | 2           | 1                |
|                                                             | 2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков. |             |                  |
| <b>Тема 3. Кухни народов: Англии, Скандинавии, Германии</b> | 1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения                                                                                                                                   | 2           | 1,2              |
|                                                             | 2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков. |             |                  |
| <b>Тема 4. Кухни народов: Австралии, Швейцарии, Греции</b>  | 1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения                                                                                                                                   | 1           | 1,2              |
|                                                             | 2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков. |             | 3                |
|                                                             | <b>Самостоятельная работа</b><br>Работа с основной и дополнительной литературой.                                                                                                                          | 2           |                  |

|                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                           |   |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
| <b>Тема 5. Кухни народов: Италии, Испании, Франции</b>                                                     | 1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения                                                                                                                                   | 2 | 1, 2 |
|                                                                                                            | 2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков. |   | 3    |
|                                                                                                            | <b>Практическая работа</b><br>Приготовление блюд кухни Италии                                                                                                                                             | 4 | 3    |
| <b>Раздел 2 .КУХНИ НАРОДОВ БЛИЖНЕГО ЗАРУБЕЖЬЯ</b>                                                          |                                                                                                                                                                                                           |   |      |
| <b>Тема 1. Кухни народов: Украины</b>                                                                      | 1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения                                                                                                                                   | 1 | 1,2  |
|                                                                                                            | 2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков. |   |      |
| <b>Тема 2. Кухни народов: Беларуси</b>                                                                     | 1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения                                                                                                                                   | 2 | 1,2  |
|                                                                                                            | 2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков. |   |      |
| <b>Тема 3. Кухни : Литовская, Латышская, Эстонская, Молдавская</b>                                         | 1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения                                                                                                                                   | 2 | 1,2  |
|                                                                                                            | 2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков. |   |      |
|                                                                                                            | <b>Самостоятельная работа</b><br>Работа с основной и дополнительной литературой.                                                                                                                          | 2 | 3    |
| <b>Раздел 3. КУХНИ НАРОДОВ РОССИИ</b>                                                                      |                                                                                                                                                                                                           |   |      |
| <b>Тема 1. Кухни: Башкирская, Бурятская, Кабардино-балкарская, Калмыцкая, Карельская, Коми, Марийская,</b> | 1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения                                                                                                                                   | 2 | 1,2  |
|                                                                                                            | 2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки                                                                                  |   |      |



|                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                           |   |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|
| <b>Мордовская</b>                                                                                                   | (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.                                                                                                                          |   |     |
|                                                                                                                     | <b>Самостоятельная работа</b><br>Работа с основной и дополнительной литературой.                                                                                                                          | 1 | 3   |
| <b>Раздел 4. КУХНИ НАРОДОВ АФРИКИ</b>                                                                               |                                                                                                                                                                                                           |   |     |
| <b>Тема 1. Кухни народов: Египет, Алжир, Тунис, Марокко</b>                                                         | 1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения                                                                                                                                   | 1 |     |
|                                                                                                                     | 2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков. |   |     |
|                                                                                                                     | <b>Самостоятельная работа</b><br>Работа с основной и дополнительной литературой.                                                                                                                          | 1 | 3   |
| <b>Раздел 5. КУХНИ НАРОДОВ АЗИИ</b>                                                                                 |                                                                                                                                                                                                           |   |     |
| <b>Тема 1. Кухни народов южной Азии: Индия, Шри-Ланка</b>                                                           | 1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения                                                                                                                                   | 1 | 1,2 |
|                                                                                                                     | 2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков. |   | 3   |
|                                                                                                                     | <b>Самостоятельная работа</b><br>Работа с основной и дополнительной литературой.                                                                                                                          | 1 |     |
| <b>Тема 2. Кухни народов юго-восточной Азии: Бирма, Таиланд, Вьетнам, Сингапур и Малайзия, Филиппины, Индонезия</b> | 1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения                                                                                                                                   | 1 | 1,2 |
|                                                                                                                     | 2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков. |   | 3   |
| <b>Тема 3. Кухни народов восточной Азии: Китай, Корея, Япония</b>                                                   | 1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения                                                                                                                                   | 1 | 1,2 |
|                                                                                                                     | 2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков. |   | 3   |

|                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                           |   |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|
|                                                                                                                     | <b>Практическая работа</b><br>Приготовление блюд Кухни Кореи                                                                                                                                              | 4 |     |
| <b>Тема 4. Кухни народов средней Азии: Узбекистан, Киргизия, Туркмения, Таджикистан, Казахстан</b>                  | 1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения                                                                                                                                   | 1 | 1,2 |
|                                                                                                                     | 2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков. |   | 2   |
| <b>Тема 5. Кухни народов Кавказа: Адыгея, Армения, Абхазия, Грузия, Азербайджан, Турция, Иран, Ирак, Афганистан</b> | 1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения                                                                                                                                   | 1 | 1,2 |
|                                                                                                                     | 2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков. |   | 2,3 |
|                                                                                                                     | <b>Практическая работа</b><br>Приготовление блюд Кавказской кухни                                                                                                                                         | 4 |     |
| <b>Раздел 6. КУХНИ НАРОДОВ СЕВЕРНОЙ АМЕРИКЕ</b>                                                                     |                                                                                                                                                                                                           |   |     |
| <b>Тема 1. Кухни народов: США, Канада</b>                                                                           | 1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения                                                                                                                                   | 1 | 1,2 |
|                                                                                                                     | 2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков. |   | 3   |
| <b>Тема 2. Кухни народов: Латинской Америки, Австралии</b>                                                          | 1. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения                                                                                                                                   | 1 | 1,2 |
|                                                                                                                     | 2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков. |   | 3   |
|                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                           |   |     |

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)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- Комплекс учебно-методической документации,
- Наглядные пособия,
- Электронный образовательный ресурс,

Технические средства обучения:

- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы.**

##### **Основная литература**

1. ЭБС «Айбукс» Васюкова, А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А. Т. Васюковой. - М. : Дашков и К°, 2013. – 212 с. Режим доступа: <http://ibooks.ru/>

2. ЭБС «Znanium. com.» Васюкова, А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни/ под ред. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с - Режим доступа: <http://znanium.com/>

3. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013 -560 с.-Режим доступа:

<http://znanium.com/> **Дополнительная литература**

1. Ю.М. Новожелов, Л.Н. Сопина Зарубежная кухня, Москва «Высшая школа», 1990г

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

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, рефератов, сообщений, презентаций.

| Результаты обучения<br>(освоенные умения, усвоенные знания)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <p><b>Р-1. Знать:</b> современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд Различных кухонь.</p> <p><b>Уметь:</b> 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.</p> <p><b>Владеть:</b> технологическими терминами и определениями</p>                                                                                                                                                       | <p>Лекция-беседа</p> <p>Лабораторная работа.</p>      |
| <p><b>Р-2. Знать:</b> Основные виды сырья используемого в кухне народов мира, основные факторы, формирующие основу национальной кухни, основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд, основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования, ассортимент традиционных блюд, современное кулинарное искусство в национальных традициях, особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни, особенности блюд и напитков.</p> <p><b>Уметь:</b> подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания, составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной 2 кухни, религиозных традиций,</p> <p>П2 приготовить блюда, напитки,</p> | <p>Лекция-беседа</p>                                  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| <p>кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы, подбирать ассортимент блюд и напитков, оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.</p> <p><b>Владеть:</b> технологическими терминами и определениями</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                  |
| <p><b>Р-2. Знать:</b> Основные виды сырья используемого в кухне народов мира, основные факторы, формирующие основу национальной кухни, основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд, основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования, ассортимент традиционных блюд, современное кулинарное искусство в национальных традициях, особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни, особенности блюд и напитков.</p> <p><b>Уметь:</b> 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.</p> <p><b>Владеть:</b> технологическими терминами и определениями:</p> | <p>Лекция-беседа</p> <p>Лабораторная работа.</p> |
| <p><b>Знать:</b> Основные виды сырья используемого в кухне народов мира, основные факторы, формирующие основу национальной кухни, основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд, основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования, ассортимент традиционных блюд, современное кулинарное искусство в национальных традициях, особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни, особенности блюд и напитков.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>Лекция-беседа</p> <p>Лабораторная работа.</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <p><b>Уметь:</b> 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.</p> <p><b>Владеть:</b> технологическими терминами и определениями</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                 |
| <p><b>Знать:</b> Основные виды сырья используемого в кухне народов мира, основные факторы, формирующие основу национальной кухни, основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд, основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования, ассортимент традиционных блюд, современное кулинарное искусство в национальных традициях, особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни, особенности блюд и напитков.</p> <p><b>Уметь:</b> 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.</p> <p><b>Владеть:</b> технологическими терминами и определениями</p> | Лекция-беседа   |
| <p><b>Знать:</b> Основные виды сырья используемого в кухне народов мира, основные факторы, формирующие основу национальной кухни, основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд, основные виды национальной</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Лекция - беседа |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>посуды, инвентаря, оборудования, ассортимент традиционных блюд, современное кулинарное искусство в национальных традициях, особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни, особенности блюда напитков.</p> <p><b>Уметь:</b> 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.</p> <p><b>Владеть:</b> технологическими терминами и определениями</p> |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

## 5. Структура и содержание дисциплины

### 5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения

| №<br>п/п | Раздел дисциплины                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Виды учебной работы, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах) |      |    |     | Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)<br>Форма промежуточной аттестации |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------|----|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Л                                                                     | С/ПЗ | ЛР | СРС |                                                                                              |
| 1.       | <b>Раздел 1. КУХНИ НАРОДОВ СТРАН ЕВРОПЫ:</b><br><b>Болгарии, Венгрии, Румынии</b><br><b>Чехии, Словакии, Польша.</b><br><b>Англии, Скандинавии, Германии.</b><br><b>Австралии, Швейцарии, Греции.</b><br><b>Италии, Испании, Франции.</b><br>Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.<br>Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.                                                                                          | 2                                                                     |      |    |     | Реферат<br><br>Блиц-опрос<br><br>Тестирован.                                                 |
| 2.       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2                                                                     |      |    |     |                                                                                              |
| 3.       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2                                                                     |      |    |     |                                                                                              |
| 4.       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2                                                                     |      |    | 4   |                                                                                              |
| 5.       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3                                                                     |      | 10 |     |                                                                                              |
| 6.       | <b>Раздел 2 .КУХНИ НАРОДОВ БЛИЖНЕГО ЗАРУБЕЖЬЯ:</b><br><b>Украинская</b><br><b>Белорусская</b><br><b>Литовская, Латышская, Эстонская,</b><br><b>Молдавская</b><br><b>Раздел 3. КУХНИ НАРОДОВ РОССИИ:</b><br><b>Башкирская. Бурятская, Кабардино-балкарская,</b><br><b>Калмыцкая, Карельская, Коми, Марийская,</b><br><b>Мордовская.</b><br><b>Раздел 4. КУХНИ НАРОДОВ АФРИКИ:</b><br><b>Египет, Алжир, Тунис, Марокко.</b>                                                                                                                                                                                             | 2                                                                     |      |    |     | Реферат<br><br>Блиц-опрос<br><br>Тестирован.                                                 |
| 7.       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2                                                                     |      |    |     |                                                                                              |
| 8.       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2                                                                     |      |    | 4   |                                                                                              |
| 9.       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2                                                                     |      |    | 2   |                                                                                              |
| 10.      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2                                                                     |      |    |     |                                                                                              |
| 11.      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3                                                                     |      |    | 2   |                                                                                              |
| 12.      | <b>Раздел 5. КУХНИ НАРОДОВ АЗИИ. ЮЖНОЙ АЗИИ: Индия, Шри-Ланка.</b><br><b>ЮГО-ВОСТОЧНАЯ АЗИЯ: Бирма, Таиланд,</b><br><b>Вьетнам, Сингапур и Малайзия, Филиппины,</b><br><b>Индонезия.</b><br><b>ВОСТОЧНАЯ АЗИЯ: Китай, Корея, Япония.</b><br><b>СРЕДНЕЙ АЗИИ: Узбекистан, Киргизия,</b><br><b>Туркмени, Таджикистан, Казахстан.</b><br>Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.<br>Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков. | 3                                                                     |      |    | 8   | Реферат<br><br>Реферат<br><br>Тестирован.                                                    |
| 13.      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3                                                                     |      |    |     |                                                                                              |
| 14.      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3                                                                     |      | 10 |     |                                                                                              |
| 15.      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2                                                                     |      |    |     |                                                                                              |
|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                       |      |    |     |                                                                                              |



|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |  |    |    |                                                                                              |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|----|----|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 16. | <b>КУХНИ НАРОДОВ КAVKAZA: Адыгея, Армения, Абхазия, Грузия, Азербайджан, Турция, Иран, Ирак, Афганистан.</b><br>Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.<br>Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.<br>Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь.<br>Основы технологии приготовления кулинарной продукции | 3  |  | 10 |    | Блиц-опрос<br><br>Тестирован.<br><br>Реферат<br><br>Блиц-опрос<br><br>Реферат<br><br>Реферат |
| 17. | <b>США, Канада</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2  |  |    |    |                                                                                              |
| 18. | <b>ЛАТИНСКОЙ АМЕРИКЕ, АВСТРАЛИИ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2  |  |    |    |                                                                                              |
|     | Промежуточная аттестация                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2  |  |    |    | Дифференцированный зачет                                                                     |
|     | Итого:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 44 |  | 30 | 18 |                                                                                              |

### 5.3. Содержание разделов дисциплины «Кухни народов мира», образовательные технологии

[illegible]

|     |                                                                                                                                                                                                            |   |  |   |                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |               |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 2.4 | <p>Молдавии</p> <p>Раздел 3.КУХНИ НАРОДОВ РОССИИ:</p> <p>Башкирии<br/>Бурятская<br/>Кабардино-балкарская<br/>Карельская и т.д.</p> <p>Раздел 4.КУХНИ НАРОДОВ АФРИКИ:<br/>Египет, Алжир, Тунис, Марокко</p> | 2 |  | 2 |                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |               |
| 5.1 | Раздел 5. КУХНИ НАРОДОВ АЗИИ. ЮЖНОЙ АЗИИ: Индия, Шри-Ланка.                                                                                                                                                | 2 |  | 8 | Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков. | <b>Р-2. Знать:</b> Основные виды Сырьяиспользуемого в кухне народов мира, основные факторы, формирующиеоснову национальной кухни, основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд, основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования, ассортимент традиционных блюд, современноекулинарное искусство в национальных традициях, особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни, | Лекция-беседа |
| 5.2 | АЗИЯ: Бирма, Таиланд, Вьетнам, Сингапур и Малайзия, Филиппины, Индонезия.                                                                                                                                  | 2 |  |   |                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |               |

|     |                                                                                          |   |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                  |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
|     |                                                                                          |   |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>особенности блюд и напитков.</p> <p><b>Уметь:</b> 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.</p> <p><b>Владеть:</b> технологическими терминами</p> |                                                  |
| 5.3 | <p><b>ВОСТОЧНАЯ АЗИЯ:</b><br/>Китай, Корея, Япония.</p> <p><i>Кухня Японии</i></p>       | 2 | 3 |  | <p>Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.</p> | <p><b>Р-2. Знать:</b> Основные виды сырья используемого в кухне народов мира, основные факторы, формирующие основу национальной кухни, основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд, основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования, ассортимент традиционных блюд, современное кулинарное искусство в национальных традициях, особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни,</p>                        | <p>Лекция-беседа</p> <p>Лабораторная работа.</p> |
| 5.4 | <p><b>СРЕДНЯЯ АЗИЯ:</b><br/>Узбекистан, Киргизия, Туркмения, Таджикистан, Казахстан.</p> | 2 |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                  |

|     |                                                                                                                        |   |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                  |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
|     |                                                                                                                        |   |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p>особенности блюд и напитков.</p> <p><b>Уметь:</b> 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.</p> <p><b>Владеть:</b> технологическими терминами и</p> |                                                  |
| 5.5 | <p><b>КУХНИ НАРОДОВ КAVKAZA:</b> Адыгея, Армения, Абхазия, Грузия, Азербайджан.</p> <p><i><b>КУХНЯ ГРУЗИИ.</b></i></p> | 2 | 4 |  | <p>Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления подачи блюд и напитков.</p> | <p><b>Знать:</b> Основные виды сырья используемого в кухне народов мира, основные факторы, формирующие основу национальной кухни, основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд, основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования, ассортимент традиционных блюд, современное кулинарное искусство в национальных традициях, особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни,</p>                               | <p>Лекция-беседа</p> <p>Лабораторная работа.</p> |

|    |                                                    |   |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |               |
|----|----------------------------------------------------|---|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|    |                                                    |   |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p>особенности блюд и напитков.</p> <p><b>Уметь:</b> 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.</p> <p><b>Владеть:</b> технологическими терминами и</p> |               |
| 6. | <b>КУХНИ НАРОДОВ СЕВЕРНОЙ АМЕРИКИ: США, Канада</b> | 2 |  |  | <p>Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления подачи блюд и напитков.</p> | <p><b>Знать:</b> Основные виды сырья используемого в кухне народов мира, основные факторы, формирующие основу национальной кухни, основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд, основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования, ассортимент традиционных блюд, современное кулинарное искусство в национальных традициях, особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни,</p>                               | Лекция-беседа |

|     |                                                           |   |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                 |
|-----|-----------------------------------------------------------|---|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|     |                                                           |   |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>особенности блюд и напитков.<br/> <b>Уметь:</b> 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.<br/> <b>Владеть:</b> технологическими терминами и определениями</p> |                 |
| 6.1 | <b>КУХНИ НАРОДОВ<br/>ЛАТИНСКОЙ<br/>АМЕРИКИ, АВСТРАЛИИ</b> | 2 |  |  | <p>Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления подачи блюд и напитков</p> | <p><b>Знать:</b> Основные виды сырья используемого в кухне народов мира, основные факторы, формирующие основу национальной кухни, основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд, основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования, ассортимент традиционных блюд, современное кулинарное искусство в национальных традициях, особенности технологии и подачи праздничных блюд</p>                                                             | Лекция - беседа |

|  |              |           |           |           |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
|--|--------------|-----------|-----------|-----------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |              |           |           |           |  | <p>национальной кухни, особенности блюд и напитков.</p> <p><b>Уметь:</b> 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.</p> <p><b>Владеть:</b> технологическими терминами и определениями</p> |  |
|  | <b>Итого</b> | <b>38</b> | <b>10</b> | <b>24</b> |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |



**6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения учебной дисциплины**

**6.1. Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля**

| №   | Перечень контрольных работ, тестов                                                                                                                                 |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | 2                                                                                                                                                                  |
| 1.  | Национальная кулинария как часть национальной кухни.                                                                                                               |
| 2.  | Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов.                                                                                          |
|     | Современные тенденции развития национальных кухонь.                                                                                                                |
| 3.  | Традиции российской кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд.                                                                                           |
| 4.  | Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий национальной российской кухни.                                                                           |
| 5.  | Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.                                      |
| 6.  | Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий кавказской кухни.                                                                                        |
| 7.  | Кухня испанских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.                                                                       |
|     | Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий испанской кухни.                                                                                         |
| 8.  | Традиции национальной итальянской кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд.                                                                             |
| 9.  | Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий итальянской кухни.                                                                                       |
| 10. | Кухня народов Франции. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.                                                             |
| 11. | Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий французской кухни.                                                                                       |
| 12. | Восточная кухня и ее своеобразие. Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки.                            |
| 13. | Традиции китайской кухни. Характеристика сырья, традиционные способы его обработки. Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подачи. |
| 14. | Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки.                                                                                                            |
| 15. | Ассортимент и технология подачи традиционных блюд.                                                                                                                 |
| 16. | Напитки в турецкой кухне.                                                                                                                                          |
| 17. | Мучные блюда турецкой кухни.                                                                                                                                       |

**6.2. Контрольные вопросы и задания для проведения дифференцированного зачета.**

|     |                                                                                                                                                |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.  | Национальная кулинария как часть национальной кухни.                                                                                           |
| 2.  | Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов.                                                                      |
| 3.  | Современные тенденции развития национальных кухонь.                                                                                            |
| 4.  | Характерные черты и особенности национальной кухни народов России.                                                                             |
| 5.  | Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий российской кухни.                                                                    |
| 6.  | Традиционная и современная кавказская национальная кухня.                                                                                      |
| 7.  | Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий кавказской кухни.                                                                    |
| 8.  | Кухня испанских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки. Особенности оформления и подачи праздничных блюд. |
| 9.  | Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий испанской кухни.                                                                     |
| 10. | Традиции национальной итальянской кухни.                                                                                                       |
| 11. | Ассортимент и технология основных групп блюд итальянской кухни                                                                                 |
| 12. | Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология праздничных блюд в итальянской кухне.                                                   |
| 13. | Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий итальянской кухни.                                                                   |
| 14. | Кухня народов Франции. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.                                         |
| 15. | Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий французской кухни.                                                                   |
| 16. | Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки.                                          |
| 17. | Особенности подбора рецептурных компонентов блюд в японской кухне.                                                                             |
| 18. | Ассортимент и технология подачи традиционных блюд в японской кухне. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.                      |
| 19. | Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий японской кухни.                                                                      |
| 20. | Традиции китайской кухни.                                                                                                                      |
| 21. | Характеристика сырья, традиционные способы его обработки китайской кухни.                                                                      |
| 22. | Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подачи китайской кухни.                                                 |
| 23. | Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подачи китайской кухни.                                                 |
| 24. | Особенности турецкой кухни. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.              |

|     |                                                                                                                             |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 25. | Турецкая кухня. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки.<br>Особенности подбор рецептурных компонентов блюд. |
| 26. | Мучные блюда турецкой кухни. Ассортимент и технология подача традиционных блюд.                                             |
| 27. | Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий в турецкой кухне.                                                 |

### 6.3 Тематика контрольных работ

#### Вариант 1

1. Национальная кулинария как часть национальной кухни. Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов. Современные тенденции развития национальных кухонь.
2. Характерные черты и особенности национальной кухни народов России.
3. Традиционная и современная кавказская национальная кухня.

#### Вариант 2

1. Кухня испанских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.
2. Ассортимент и технология основных групп блюд испанской кухни. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология праздничных блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков испанской кухни.

#### Вариант 3

1. Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.
2. Ассортимент и технология подачи традиционных блюд. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.
3. Характеристика ассортимента напитков Японии.

#### Вариант 4

1. Кухня народов Франции.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий французской кухни.

#### Вариант 5

1. Кухня Японии. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.
2. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий японской кухни.
3. Особенности технологии первых блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий, наиболее распространенных вторых блюд и напитков японской кухни.

#### Вариант 6

1. Кухня народов Китая. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.
2. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий китайской кухни.
3. Особенности технологии первых блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий, наиболее распространенных вторых блюд и напитков китайской кухни.

#### Вариант 7

1. Турецкая кухня. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.
2. Мучные блюда турецкой кухни. Ассортимент и технология подачи традиционных блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков в турецкой кухне.

#### Вариант 8

1. Характерные черты национальной грузинской кухни.
2. Технология традиционных холодных и первых блюд грузинской кухни.
3. Ассортимент основных видов сырья для их приготовления. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий грузинской кухни.

#### Вариант 9

1. Кулинарные традиции Италии. Ассортимент и особенности технологии основных блюд национальной итальянской кухни.
2. Характеристика ассортимента холодных и первых блюд национальной итальянской кухни. Особенности тепловой обработки продуктов.
3. Охарактеризовать основные виды теста и их технологию, используемые для приготовления различных блюд, изделий в национальной итальянской кухне. Ассортимент национальных блюд и изделий из теста.

#### Вариант 9

1. Основные особенности кухни народов Средней Азии (Киргизия, Таджикистан, Туркмения).
2. Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки.
3. Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. Особенности чаепития. Ассортимент и технология горячих и холодных напитков. Правила подачи.

#### Вариант 10

1. Кухня Китая. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.
2. Ассортимент наиболее популярных блюд китайской кухни. Основные технологические приемы изготовления и способы подачи.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий китайской кухни.

**Вариант 11.** Кухня Греции.

2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий греческой кухни.

**Вариант 12**

1. Кухня Египта.

2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий египетской кухни.

**Вариант 13**

1. Кухня Германии.

2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий немецкой кухни.

**Вариант 14**

1. Кухня Англии.

2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий английской кухни.

**Вариант 15**

1. Кухня Индии.

2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий индийской кухни.

**Вариант 16**

1. Корейская кухня. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.

2. Ассортимент наиболее популярных блюд корейской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий корейской кухни.

**Вариант 17**

1. Мексиканская кухня. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.

2. Ассортимент наиболее популярных блюд мексиканской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий мексиканской кухни.

### **Основная литература**

4. ЭБС «Айбукс» Васюкова, А.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А. Т. Васюковой. - М. : Дашков и К°, 2013. – 212 с. Режим доступа: <http://ibooks.ru/>
5. ЭБС «Znanium. com.» Васюкова, А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни/ под ред. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с - Режим доступа: <http://znanium.com/>
6. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013 -560 с.-Режим доступа: <http://znanium.com/>

### **Дополнительная литература**

1. Ю.М. Новожелов, Л.Н. Сопина Зарубежная кухня, Москва «Высшая школа», 1990г
- 1 Материально техническое обеспечение дисциплины