

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МОСКОВСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ
ИМ. Г.Н. АЛЬТШУЛЯ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП 13 Современные технологии
национальных кухонь народов мира**

для специальности

19.02.10. Технология продукции общественного питания

Москва, 2021 г.


ОДОБРЕНА
Цикловой комиссией коммерции и
технологии потребительских товаров

Протокол № 1
от 30 августа 2021г.

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного
стандарта по специальности среднего
профессионального образования

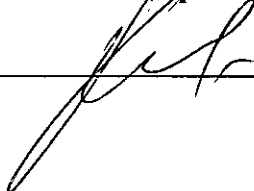
19.02.10. Технология продукции общественного
питания

Председатель цикловой комиссии

 /Кожанова О.П.

Составитель

Заместитель директора по учебной работе

 /Кондратьев К. М.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Современные технологии национальных кухонь народов мира

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 **Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Современные технологии национальных кухонь народов мира» входит в вариативную часть общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла ОПОП

1.1. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Целью изучения дисциплины является усвоение обучающимися теоретических знаний и получение практических навыков приготовления блюд национальных кухонь в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов.

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

- разрабатывать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков;
- ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента;
- готовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы;
- подбирать и рационально использовать сырье, соответствующие определенной национальной кухни;
- оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями;
- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;
- подбирать ассортимент блюд и напитков для туристов различных стран мира

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

- основные виды сырья используемого в кухне народов стран западной Европы и восточной Азии;

- 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, рекомендуемых туристам различных стран мира.

1.2. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 66 часов
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 44 часа, в том числе
 - теоретических 22 часа
 - лабораторно-практических 22 часа
- самостоятельной работы обучающегося – 22 часа;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие общие (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ОК–1	владеет культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения;
ОК–5	стремление к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства;
ОК–7	использование основных положений и методов социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач;
ОК–8	способен анализировать социально-значимые проблемы и процессы;
ОК–9	способен самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений, развития социальных и профессиональных компетенций, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования;
ОК–10	владеет одним из иностранных языков на уровне бытового общения, пониманием основной терминологии сферы своей профессиональной деятельности;
ПК-6	осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности;
ПК-7	умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции

	общественного питания;
ПК-10	устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, готов обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;
ПК-12	организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
ПК-13	анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;
ПК-20	умеет систематизировать и обобщать информацию;
	умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка умеет систематизировать и обобщать информацию;
ПК-25	ПК –25 - владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;
ПК-31	способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Наименования разделов дисциплины	Всего, часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося
		Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов
1	2	3	4	5
Введение	2	2	-	-
Раздел 1. Особенности национальной кухни славянских народов	18	12	6	6
Раздел 2. Кавказская национальная кухня	10	6	3	4
Раздел 3. Особенности восточной кухни	6	4	2	2
Раздел 4. Национальная кухня прибалтийских народов	6	4	2	2
Раздел 5. Европейская кухня	18	12	7	6
Раздел 6. Национальные кухни народов стран Центральной и Восточной Азии	6	4	2	2
Всего	66	44	22	22

3.2. Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
			1
Введение	Содержание Характерные особенности национальных кухонь, их классификация. Роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов. Современные тенденции развития национальных кухонь. Влияние религиозных мировоззрений на традиции питания различных народов. Основные факторы, влияющие на формирование основ национальной кухни.	2	1
Раздел 1. Особенности национальной кухни славянских народов		18	1
Тема 1.1. Историческое развитие, особенности ассортимента и технология продукции русской кухни	Содержание Шесть этапов развития русской кухни. Основные факторы, определяющие особенности русской кухни. Роль иностранных (французских, английских и немецких) поваров в формировании кухни Петровско - Екатерининской эпохи. Отличительные признаки общерусской национальной кухни. Советская кухня: национальные традиции, интернационализм, терпимость, уважение и интерес к кулинарным традициям всех народов. Характеристика основных продуктов, используемых для приготовления блюд. Классические блюда. Технология приготовления традиционных блюд русской кухни. Способы оформления и подачи.	3	
	Самостоятельная работа Усвоение учебного материала, подготовка к практическим занятиям. Подготовка мультимедийных презентаций.	2	
	Практические занятия Традиционные национальные блюда русской кухни. Разработка технологических карт.	2	
Тема 1.2. Украинская кухня	Содержание История развития Украинской кухни. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Сырьё. Технология приготовления традиционных блюд украинской кухни. Широкое использование комбинированных способов тепловой обработки, разных способов измельчения. Способы оформления и подачи.	1	2
	Практические занятия Традиционные национальные блюда украинской кухни. Разработка технологических карт.	2	
	Самостоятельная работа	2	

	Усвоение учебного материала, подготовка к практическим занятиям . Подготовка мультимедийных презентаций.		
Тема 1.3. Белорусская кухня	Содержание	1	
	Основные факторы, определяющие особенности белорусской кухни. Краткая характеристика основных продуктов, используемых для приготовления блюд. Виды кулинарной обработки. Широкое использование картофеля в приготовлении блюд. Особенности приготовления и отпуска национальных блюд.		
	Практические занятия	2	
	Традиционные национальные блюда белорусской кухни. Разработка технологических карт.		
	Самостоятельная работа	2	
	Усвоение учебного материала, подготовка к практическим занятиям. Подготовка мультимедийных презентаций.		
	Зачет по разделу	1	
Раздел 2. Кавказская национальная кухня		10	
Тема 2.1. Кавказская кухня	Содержание	0,5	
	Основные факторы, определяющие особенности кавказской кухни. Сходство и различия национальных кухонь народов Закавказья.		2
	Самостоятельная работа	1	3
	Усвоение учебного материала, подготовка к практическим занятиям . Подготовка мультимедийных презентаций.		
Тема 2.2. Грузинская кухня	Содержание	0,5	2
	Традиции, режим питания, особенности грузинской кухни и кулинарные предпочтения. Особенности приготовления и оформления и отпуска национальных блюд, напитков, изделий из теста. Широкое использование зелени, пряностей и приправ, сыров, фасоли. Основные кулинарные приемы, виды тепловой обработки. Ассортимент наиболее популярных национальной кухни различных районов Грузии. Технология приготовления лобио, харчо, хаши, хинкали, чихиртмы, сациви, хачапури, цыплят табака, шашлыков. Их особенность. Подача и оформление.		3
	Самостоятельная работа	1	
	Усвоение учебного материала, подготовка к практическим занятиям . Подготовка мультимедийных презентаций.		
	Практические занятия	1	
	Традиционные национальные блюда грузинской кухни. Разработка технологических карт.		
Тема 2.3. Азербайджанская кухня	Содержание	0,5	
	История развития Азербайджанской кухни. Сырьё. Правила обработки овощей. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенность. Подача и оформление.		

	Самостоятельная работа	1	
	Усвоение учебного материала, подготовка к практическим занятиям . Подготовка мультимедийных презентаций.		
	Практические занятия	1	
	Традиционные национальные блюда азербайджанской кухни. Разработка технологических карт.		
Тема 2.4. Армянская кухня	Содержание	0,5	
	История развития Армянской кухни. Основные кулинарные приемы, виды тепловой обработки. Широкое использование зелени, пряностей и приправ. Особенности приготовления и оформления и отпуска национальных блюд, напитков, изделий из теста. Ассортимент наиболее популярных национальной кухни различных районов Армении. Их особенность. Подача и оформление.		
	Практические занятия	1	
	Традиционные национальные блюда армянской кухни. Разработка технологических карт.		
	Самостоятельная работа	1	
	Усвоение учебного материала, подготовка к практическим занятиям . Подготовка мультимедийных презентаций.		
	Зачет по разделу	1	
Раздел 3. Особенности восточной кухни		6	
Тема 3.1. Национальная кухня народов средней Азии	Содержание	2	
	Связь религиозных традиций и питания. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни. Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий. Приготовление напитков и особенности их подачи		
	Практические занятия	2	
	Традиционные национальные блюда узбекской, таджикской, туркменской кухни. Разработка технологических карт.		
	Самостоятельная работа	2	
	Усвоение учебного материала, подготовка к практическим занятиям. Подготовка мультимедийных презентаций.		
	Зачет по разделу	2	
Раздел 4. Национальная кухня прибалтийских народов		6	
Тема 4.1. Прибалтийские национальные кухни	Содержание	1	
	Особенности национальных прибалтийских кухонь. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки, ассортимент, технология блюд латвийской, литовской, эстонской кухни. Правила подачи блюд.		
	Практические занятия	2	
	Традиционные национальные блюда литовской,		

	эстонской, латышской кухни. Разработка технологических карт.		
	Самостоятельная работа	2	
	Усвоение учебного материала, подготовка к практическим занятиям . Подготовка мультимедийных презентаций.		
	Зачет по разделу	1	
Раздел 5. Европейская кухня		18	
Тема 5.1. Европейская кухня	Содержание	1	
	Понятие «европейская кухня», отличие от других национальных кухонь. Особенности национальных кухонь народов европейских стран Италии, Франции, Венгрии, Германии, Англии.		
	Практические занятия	2	
	Традиционные национальные блюда немецкой, итальянской, французской, английской кухни. Разработка технологических карт.		
	Самостоятельная работа	2	
	Усвоение учебного материала, подготовка к практическим занятиям . Подготовка мультимедийных презентаций.		
Тема 5.2. Национальные кухни народов Центральной Европы	Содержание	1	
	Венгерская кухня. Традиции, отличительные особенности Венгерской кухни. Технология блюд и кулинарных изделий. Немецкая кухня. Традиции и режим питания, ассортимент используемых продуктов. Характеристика традиционных продуктов питания. Основные приемы кулинарной обработки. Особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд, напитков, выпечных изделий немецкой и австрийской кухонь. Широкое использование картофеля, мучных изделий, овсяных хлопьев, свежих овощей и фруктов, колбасных изделий и копченостей.		
	Практические занятия	2	
	Традиционные национальные блюда венгерской, немецкой кухни. Разработка технологических карт.		
	Самостоятельная работа	2	
Усвоение учебного материала, подготовка к практическим занятиям . Подготовка мультимедийных презентаций.			
Тема 5.3.	Содержание	1	

<p>Национальные кухни народов стран Южной и Западной Европы</p>	<p><u>Итальянская кухня.</u> Место макаронных изделий, риса, оливкового масла, сыров, пряностей, специй, приправ в приготовлении ассортимента продукции итальянской кухни - одной из самых модных в мире. Широкое использование блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов, овощей макаронных изделий, сыров, специй и пряностей (розмарин, базилик, шалфей, тмин, чеснок, паприка и др.).</p> <p>Факторы, оказавшие влияние на формирование итальянской кухни. Традиции и режим питания населения Италии. Технология традиционных национальных блюд: спагетти, канелелы, лазан, гноцци, ризотто, равиоли, пиццы. Способы оформления и подачи.</p> <p><u>Французская кухня.</u> Франция - основоположник Европейской кухни. Влияние французской кухни на кухни других стран. Традиции и характерные особенности французской кухни, которые сделали ее изящной, а французов – поваров законодателями моды и традиций в кулинарном мире.</p> <p>Характеристика продуктов питания и основных приемов кулинарной обработки. Использование всех видов мясных продуктов. Особенности использования вина для приготовления многих блюд. Исключение из питания блюд и гарниров из круп (кроме рассыпчатого риса).</p> <p>Использование разнообразных натуральных овощей и зелени, специй, сыра разных сортов. Разнообразие ассортимента соусов, блюд из пресноводной и морской рыбы, омлетов. Особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее распространенных блюд французской кухни.</p>		
	<p>Практические занятия</p>	2	
	<p>Традиционные национальные блюда итальянской, французской кухни. Разработка технологических карт.</p>		
	<p>Самостоятельная работа</p>	1	
	<p>Усвоение учебного материала, подготовка к практическим занятиям. Подготовка мультимедийных презентаций.</p>		
<p>Тема 5.4. Национальная кухня народов Великобритании</p>	<p>Содержание</p> <p><u>Английская, Шотландская и Ирландская кухни.</u></p> <p>Основные факторы, определяющие сходство и различия национальных кухонь Англии. Характеристика традиционных продуктов питания и основных приемов кулинарной обработки. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд английской кухни. Широкое использование фаршей, блюд из натурального жареного мяса. Традиционные блюда из яиц, жидкая овсяная каша (порридж), пудинги, мучные кондитерские изделия, напитки. Особенности приготовления, оформления и</p>	1	

	отпуска.		
	Практические занятия	1	
	Традиционные национальные блюда английской кухни. Разработка технологических карт.		
	Самостоятельная работа	1	
	Усвоение учебного материала, подготовка к практическим занятиям . Подготовка мультимедийных презентаций.		
	Зачет по разделу	1	
Раздел 6.		6	
Национальные кухни народов стран Центральной и Восточной Азии			
Тема 6.1.	Содержание	2	
Особенности технологии и ассортимент продукции восточноазиатской кухни	Китайская кухня: типичные блюда из риса, бобов, сои, овощей, морепродуктов. Императорская и протонародная кухня, кухни провинций Китая. Четыре составляющих китайской технологии приготовления пищи. Требования к тепловой обработке. Ориентация кулинарии Китая на экономное приготовление и всеядность. Правила приготовления блюд из риса в <u>японской кухне</u> . Ассортимент. Блюда лапшовые – основная и дополнительная еда. Место бобовых продуктов (тофу и мисо), рыбы в японской кулинарии. Разновидности суши, роллы. Специфические особенности <u>корейской кухни</u> . Блюда из овощей, риса и бобовых продуктов. Приемы тепловой обработки, специи и приправы, используемые в кулинарии Кореи.		
	Практические занятия	2	
	Традиционные национальные блюда китайской, японской, корейской кухни. Разработка технологических карт.		
	Самостоятельная работа	2	
	Усвоение учебного материала, подготовка к практическим занятиям . Подготовка мультимедийных презентаций.		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологии приготовления пищи», «Организации обслуживания»,

«Технического оснащения и Организации производства»

Лаборатории: «Технологии приготовления пищи», «Учебный кондитерский цех»

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал, аудитория 202с мультимедиа.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс,
- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование лаборатории:

- комплект учебных и методических пособий по выполнению практических и лабораторных занятий;
- наглядные пособия;
- комплект оборудования, инвентаря:
- комплекты инвентаря, инструментов;
- комплект посуды, приборов и столового белья;
- наглядные пособия;
- миксер
- блендер
- овощерезка
- многофункциональный кухонный комбайн
- жарочный шкаф
- электрогриль
- электросковорода
- фритюрница
- тепловой мармит
- шкаф холодильный

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Федеральные законы и нормативные документы

1. Государственные стандарты Российской Федерации:
2. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. М.: Стандартинформ, 2018
3. ГОСТ Р 50763–2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. М.: Стандартинформ, 2018
4. ГОСТ Р 50646-2008 «Услуги населению. Термины и определения».
5. ГОСТ Р 50764-2007 «Услуги общественного питания. Общие требования».
6. ГОСТ Р 50747-94 «Общественное питание. Термины и определения».
7. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.97 г. № 1036 с изм. и доп.

Основная литература

1. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник. - М.: Издательский Дом “Деловая литература”, 2016
2. Кучер Л.С. и др. Ресторанный бизнес в России: технология успеха. - М.: Транслит, 2017- 512 с.
3. Новоженев Ю.М., Сопина Л.Н. Зарубежная кухня: Практическое пособие. - М.: Высшая школа, 2016
4. Осипов В.П. и др. Ресторанный бизнес в России. Справочник ресторатора / В.П. Осипов, С.Л. Ефимов, А.Е Орехов, И.А. Данилов, А.А. Корнеев. Под общ. ред. С.Л. Ефимова —М.: РосКонсульт, 2018
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник. М.: Издательский центр «Академия», 2018 - 416 с.
6. Кулинарные шедевры народов мира. В 20 томах. Том 1. Испанская кухня Издательство: Панорама TV Серия: Кулинарные шедевры народов мира 2015 г.
7. Кавказ Елена Руфанова Серия: Кухни народов мира; 2015 г. Кухня народов мира Издательство: Эксмо Серия: Школа Гастронома. Коллекция; 2015 г.
8. Кулинарные шедевры народов мира. В 20 томах. Том 4. Мексиканская кухня Издательство: Панорама TV Серия: Кулинарные шедевры народов мира 2016 г.
9. Кулинарные шедевры народов мира. В 20 томах. Том 5. Средиземноморская кухня Издательство: Панорама TV Серия: Кулинарные шедевры народов мира 2016 г.
10. Кулинарные шедевры народов мира. В 20 томах. Том 7. Японская кухня Издательство: Панорама TV Серия: Кулинарные шедевры народов мира; 2016 г.

11. Кулинарные шедевры народов мира. В 20 томах. Том 3. Итальянская кухня Издательство: Панорама TV Серия: Кулинарные шедевры народов мира, 2016 г.

Дополнительная литература

1. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание. Киев: Вира-Р, 2015
2. Берков Б.В., Беркова Г.И. Деловым людям и гостеприимным хозяевам. Ростов-на-Дону: Феникс, 2015
3. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Серия "Учебники и учебные пособия". Ростов-на-Дону: Феникс, 2015
4. Бондаренко Г.А. Гостиничное и ресторанное хозяйство: Учебно-практическое пособие. Минск: БГЭУ, 2016
5. Вольф И. Современный этикет. М.: Издательский дом "Кристина", 2016
6. Грэм Браун, Карон Хелнер. Практическое пособие для официантов: Пер. с англ. – М.: Финансы и статистика, 2016. - 272 с.
7. Гюнтер Линде, Хайнц Кноблех. Кругосветное путешествие гурманов: Кулинарная беллетристика: пер. с нем. – СПб.: Инапресс, 2015.
8. Елизарова Л.Г. Алкогольные напитки: Товарный справочник. М.: Экономика, 2017.
9. Зорин И.В., Квартальнов В.А. Энциклопедия туризма: Справочник. М.: Финансы и статистика, 2015
10. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Кравцова В. А. Технология приготовления пищи. М.: Деловая литература, 2016
11. Мильская А. Д. Английская кухня. Харьков: СП "Каравелла", 2016
12. Пашук З.Н., Апет Т.К. Традиции и кухни славян. - Минск: Высшая школа, 2014
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. - М.: МП «ВИКА», 2014
14. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. М.: Хлебпродинформ, 2017
15. Справочник руководителя предприятия общественного питания / Минторг России. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2015
16. Стадник А.А. Технология приема и обслуживания туристов в гостинице (Обобщение зарубежного опыта). М.: Высшая школа по туризму и гостиничному хозяйству, 2015
17. Тойбнер Христиан, Вольтер Аннет. Мировая кухня. М.: Лик Пресс, 2016
18. Шевченко В.Н. Некоторые вопросы протокольной практики. М.: Воскресение, 2017
19. Усов В. В. Организация обслуживания в ресторанах: Практическое пособие. М.: Высшая школа, 2015
20. Федцов В.Г. Культура сервиса: Учебно-практическое пособие. М.:

ПРИОР, 2015

21. Хорст Ханиш. Искусство сервировки. М.: Ниола 21-й век, 2017.

Интернет-ресурсы :

1. <http://www.1001recept.com/> Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария.
2. www.millionmenu.ru - Кулинария Миллион Меню - Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного стола.
3. <http://www.hogesa.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания
4. <http://culinar.claw.ru/> - Кулинарная энциклопедия
5. <http://www.kuking.net/> - Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд

Периодическая печать:

1. журнал «Ресторанные ведомости»
2. журнал «Ресторатор» секреты кулинарии
3. журнал «Современный ресторан»
4. журнал «Общепит». Бизнес и искусство
5. журнал «Питание и общество»
6. журнал «Гастрономъ»
7. «Питание и общество»
8. «Гостиницы, рестораны, туризм»
9. «Шеф»
10. «Ресторанный бизнес»
11. «Кулинар»

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Пользоваться Сборником рецептов национальных кухонь;	Решение задач; Составление технологических карт; Составление схем приготовления блюд
Производить расчет сырья	Решение задач
Воспроизводить описание блюд зарубежных кухонь;	Тестирование; Устный опрос
Готовить, оформлять, подавать блюда различных кухонь	Выполнение практического задания
Знания:	
Основные обычаи и традиции зарубежных кухонь	Письменный опрос. Тестирование
Основные факторы, определяющие особенности зарубежных кухонь	Письменный опрос. Тестирование
Особенности режима питания	Письменный опрос. Тестирование
Краткая характеристика сырья и основных кулинарных приемов, используемых в национальной кухне разных стран	Письменный опрос. Тестирование Представление мультимедийных презентаций