

**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

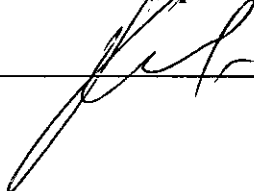
19.02.10. Технология продукции общественного  
питания

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;
<b>ПК-10</b>	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;
<b>ПК-12</b>	организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
<b>ПК-13</b>	анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;
<b>ПК-20</b>	умеет систематизировать и обобщать информацию;
	умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка умеет систематизировать и обобщать информацию;
<b>ПК-25</b>	<b>ПК –25</b> - владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;
<b>ПК-31</b>	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
<b>Введение</b>	2	2	-	-
<b>Раздел 1.</b> Особенности национальной кухни славянских народов	18	12	6	6
<b>Раздел 2.</b> Кавказская национальная кухня	10	6	3	4
<b>Раздел 3.</b> Особенности восточной кухни	6	4	2	2
<b>Раздел 4.</b> Национальная кухня прибалтийских народов	6	4	2	2
<b>Раздел 5.</b> Европейская кухня	18	12	7	6
<b>Раздел 6.</b> Национальные кухни народов стран Центральной и Восточной Азии	6	4	2	2
<b>Всего</b>	<b>66</b>	<b>44</b>	<b>22</b>	<b>22</b>

### 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
<b>Введение</b>	<b>Содержание</b> 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
<b>Раздел 1. Особенности национальной кухни славянских народов</b>		<b>18</b>	<b>1</b>
<b>Тема 1.1.</b> Историческое развитие, особенности ассортимента и технология продукции русской кухни	<b>Содержание</b> 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	
	<b>Самостоятельная работа</b> Усвоение учебного материала, подготовка к практическим занятиям. Подготовка мультимедийных презентаций.	2	
	<b>Практические занятия</b> Традиционные национальные блюда русской кухни. Разработка технологических карт.	2	
<b>Тема 1.2.</b> Украинская кухня	<b>Содержание</b> 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
	<b>Практические занятия</b> Традиционные национальные блюда украинской кухни. Разработка технологических карт.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	



	Усвоение учебного материала, подготовка к практическим занятиям . Подготовка мультимедийных презентаций.		
<b>Тема 1.3.</b> Белорусская кухня	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	
	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.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	Традиционные национальные блюда белорусской кухни. Разработка технологических карт.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
	Усвоение учебного материала, подготовка к практическим занятиям. Подготовка мультимедийных презентаций.		
	<b>Зачет по разделу</b>	<b>1</b>	
<b>Раздел 2.</b> <b>Кавказская национальная кухня</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Кавказская кухня	<b>Содержание</b>	<b>0,5</b>	
	Основные факторы, определяющие особенности кавказской кухни. Сходство и различия национальных кухонь народов Закавказья.		<b>2</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
	Усвоение учебного материала, подготовка к практическим занятиям . Подготовка мультимедийных презентаций.		
<b>Тема 2.2.</b> Грузинская кухня	<b>Содержание</b>	<b>0,5</b>	<b>2</b>
	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.		<b>3</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>1</b>	
	Усвоение учебного материала, подготовка к практическим занятиям . Подготовка мультимедийных презентаций.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>	
	Традиционные национальные блюда грузинской кухни. Разработка технологических карт.		
<b>Тема 2.3.</b> Азербайджанская кухня	<b>Содержание</b>	<b>0,5</b>	
	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.		

	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>1</b>	
	Усвоение учебного материала, подготовка к практическим занятиям . Подготовка мультимедийных презентаций.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>	
	Традиционные национальные блюда азербайджанской кухни. Разработка технологических карт.		
<b>Тема 2.4.</b> Армянская кухня	<b>Содержание</b>	<b>0,5</b>	
	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.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>	
	Традиционные национальные блюда армянской кухни. Разработка технологических карт.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>1</b>	
	Усвоение учебного материала, подготовка к практическим занятиям . Подготовка мультимедийных презентаций.		
	<b>Зачет по разделу</b>	<b>1</b>	
<b>Раздел 3.</b> <b>Особенности восточной кухни</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Национальная кухня народов средней Азии	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	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		
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	Традиционные национальные блюда узбекской, таджикской, туркменской кухни. Разработка технологических карт.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
	Усвоение учебного материала, подготовка к практическим занятиям. Подготовка мультимедийных презентаций.		
	<b>Зачет по разделу</b>	<b>2</b>	
<b>Раздел 4.</b> <b>Национальная кухня прибалтийских народов</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 4.1.</b> Прибалтийские национальные кухни	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	
	Особенности национальных прибалтийских кухонь. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки, ассортимент, технология блюд латвийской, литовской, эстонской кухни. Правила подачи блюд.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	Традиционные национальные блюда литовской,		

	эстонской, латышской кухни. Разработка технологических карт.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
	Усвоение учебного материала, подготовка к практическим занятиям . Подготовка мультимедийных презентаций.		
	<b>Зачет по разделу</b>	<b>1</b>	
<b>Раздел 5. Европейская кухня</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 5.1.</b> Европейская кухня	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	
	Понятие «европейская кухня», отличие от других национальных кухонь. Особенности национальных кухонь народов европейских стран Италии, Франции, Венгрии, Германии, Англии.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	Традиционные национальные блюда немецкой, итальянской, французской, английской кухни. Разработка технологических карт.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
	Усвоение учебного материала, подготовка к практическим занятиям . Подготовка мультимедийных презентаций.		
<b>Тема 5.2.</b> Национальные кухни народов Центральной Европы	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	
	<b>Венгерская кухня.</b> Традиции, отличительные особенности Венгерской кухни. Технология блюд и кулинарных изделий. <b>Немецкая кухня.</b> 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.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	Традиционные национальные блюда венгерской, немецкой кухни. Разработка технологических карт.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
Усвоение учебного материала, подготовка к практическим занятиям . Подготовка мультимедийных презентаций.			
<b>Тема 5.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	

<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, гноции, 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.</p> <p>Особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее распространенных блюд французской кухни.</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p>	2	
	<p>Традиционные национальные блюда итальянской, французской кухни. Разработка технологических карт.</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p>	1	
	<p>Усвоение учебного материала, подготовка к практическим занятиям. Подготовка мультимедийных презентаций.</p>		
<p><b>Тема 5.4.</b> Национальная кухня народов Великобритании</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p><u>Английская, Шотландская и Ирландская кухни.</u></p> <p>Основные факторы, определяющие сходство и различия национальных кухонь Англии.</p> <p>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.</p> <p>Особенности приготовления, оформления и</p>	1	

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