

ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.15 История кухни народов мира

По профессии :43.01.09 Повар, кондитер

2021г.

ОДОБРЕНА ПРЕДМЕТНОЙ
ЦИКЛОВОЙ КОМИССИЕЙ

«Социально-экономических дисциплин
и естественно-научного профиля»

Председатель

Р.В. Савотканова Р.В. Савотканова

Протокол № 1

От «31» 08 2021

Программа учебной дисциплины
разработана на основе ФГОС среднего
профессионального образования по
специальности 43.01.09 Повар, кондитер и
примерной программой учебной
дисциплины «ОП.15 История кухни
народов мира» рекомендованной Советом
МОиН Челябинской области по примерным
ОПОП НПО и СПО..

Методист

Методист
«31» 08 2021 г.

Зам. директора по УПР

Зам. директора по УПР
«31» 08 2021 г.

Организация разработчик: ГБПОУ «ЮТТ»

Разработчик: Чернецова Анна Алексеевна преподаватель
(подпись) (ФИО) (занимаемая должность, место работы)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.15 История кухни народов мира

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности НПО 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация различных видов деятельности и общения детей и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, Кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, Отваров разнообразного ассортимента
ПК2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации супов разнообразного ассортимента
ПК2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, Макаренных изделий разнообразного ассортимента
ПК2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.2 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен освоить вид профессиональной деятельности «История кухни народов мира» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. В результате освоения учебной дисциплины студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов потребителями.
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого
	оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1.3. Количество часов на освоение учебной дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
объём образовательной нагрузки –	36
В том числе в форме практической подготовки	28
Всего учебных занятий	36
в том числе:	
Теоретическое обучение	30
Лабораторные занятия	-
Практические занятия	6
курсовая работа (проект)	-
Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится <i>Зачет</i>	

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

организации различных видов деятельности и общение детей, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ВД2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1.Содержание обучения по программе учебной дисциплины

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), учебных дисциплин междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, творческие проекты.	Объем часов36	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Кухни мира, характеристика, кулинарные предпочтения			
Тема 1.1. Кухни Американского континента: Американская кухня.	Содержание 1. Общие сведения об Американской кухне, особенности. Американской кухни 2. Америка –родина фаст-фудов (гамбургеры, чизбургеры) Рождественская индейка по-американски, брусничный соус, тыквенный суп, тыквенный пирог, 1. Кухня США. Основные особенности кухни. Ассортимент и характеристика блюд кухни. Продукты, используемые в американской кухне. Технологические особенности приготовления блюд, самые популярные блюда: Барбекю, стейки, густые супы.	1	2 2
Канадская кухня	1. Кухня Канады Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд канадской кухни. Продукты, используемые в канадской кухне. Технологический процесс приготовления блюд канадской кухни: блюда из	1	

		рыбы, овощей, мясных продуктов, фруктов и ягод; вторых блюд: свинина барбекю с соусом; пироги с блоками		
Аргентинская кухня	1.	Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд аргентинской кухни. Продукты, используемые в Аргентинской кухне. Технологические особенности приготовления блюд.	2	
Бразильская кухня	1.	Основные особенности Бразильской кухни. Ассортимент и характеристика блюд Бразильской кухни. Продукты, используемые в Бразильской кухне. Технологические особенности приготовления блюд.		
Мексиканская кухня	1.	Основные особенности Мексиканской кухни. Ассортимент и характеристика блюд Мексиканской кухни. Продукты, используемые в Мексиканской кухне. Технологические особенности приготовления блюд; тортильи,		
Тема 2.1. Кухня народов Европы: Английская кухня	Содержание			2
	1.	Общие сведения об Английской кухне, особенности, праздники и традиции в Английской кулинарии. Традиционные блюда Английской кухни. Английское чаепитие, этикет.	2	2
	2..	Ассортимент и характеристика блюд Английской кухни. Продукты, используемые в Английской кухне. Технологические особенности приготовления блюд Английской кухни: рождественский гусь; филе щуки по-английски, форель жа-рениа, карп жареный, бифштекс и ростбиф,		
Шотландская кухня		Общие сведения об Шотландской кухне. Ассортимент, характеристика сырьев и блюд шотландской кухни. Шведский стол.	1	
Итальянская кухня	Содержание			
	1.	Основные особенности Итальянской кухни. Ассортимент и	2	2

	.	характеристика блюд Итальянской кухни. Продукты, используемые в Итальянской кухне. (вина, сыры) Технологические особенности приготовления блюд итальянской кухни: суп минестроне, пиццы, соусы, пасты.		2
Немецкая кухня	Содержание		1	2
	1.	Основные особенности Немецкой кухни. Ассортимент и характеристика блюд Немецкой кухни. Продукты, характерные для немецкой кухни. Технологические особенности приготовления блюд; свиные ножки-рульки, белые свиные колбаски, блюда из потрохов, приготовления рулетов, буженины, блюда из фруктов. Технологический процесс приготовления блюд немецкой кухни: консоме по-германски, суп-пюре из томатов с рисом, суп с пивом; биф-штекс из сырого мяса, шницель со свиной, биточков в луковом соусе; яблоки в тесте по-немецки, воздушное мороженое		2
Болгарская кухня	Содержание		1	2
	1.	Основные особенности Болгарской кухни. Ассортимент и характеристика блюд Болгарской кухни. Продукты, используемые в Болгарской кухне. Технологические особенности приготовления блюд. Блюда жаренные на открытом огне, кюфта, овощи, йогуртовые заправки.		2
Чешская кухня	2.	Основные особенности Чешской кухни. Ассортимент и характеристика блюд Чешской кухни. Продукты, используемые в Чешской кухне. Технологические особенности приготовления блюд, кнедлики, свинина со овощами, запеченный гуся с блоками и тмином.	1	

Венгерская кухня	Содержание		1	2
	1.	Общие сведения о Венгерской кухне. Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд кухни. Продукты, используемые в Венгерской кухне.		2
	2.	Технологические особенности приготовления блюд Венгерской кухни: суп-гуляш, суп «Уйхози», суп «Полоу», супы с сметаной; карп по-венгерски, сом с квашеной капустой, щука с сахаром, филе судака по-венгерски; крем-блэнды, по-задунайски, тутки-фрукты, налистники.		
	Содержание			
Испанская кухня	1.	Общие сведения об Испанской кухне. Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд кухни. Продукты, используемые в Испанской кухне, морепродукты		
Польская кухня	Содержание		2	2
	1.	Основные особенности Польской кухни. Ассортимент и характеристика блюд сырой Польской кухни. Продукты, используемые при приготовлении блюд,		
	2.	Технологические особенности приготовления блюд: карп по-польски, бигос, свёкольник, пряники и их применение при приготовлении блюд, тушёная квашенная капуста с грибами, картофельно – ореховые крокеты. Свиное филе, зразы по-польски, бифштекс хозяйский, мясо фаршированное.		
Французская кухня	1.	Основные особенности Французской кухни, ассортимент характеристика блюд. Роль и место французской кухни в гастрономии мира.	2	

	2.	Продукты, используемые во французской кухне. Технологический процесс приготовления блюд французской кухни: 531 А-нопе, с мясом цыпленка, паштет по – деревенски, консоме из овощей и яиц по- парижски, лукового супа по- парижски; сметки, мороженого, крокет из риса с абрикосами, блинчики с апельсинами. Блюда из сыра. Сырная тарелка.		
Итальянская кухня	1.	Итальянская кухня Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд итальянской кухни.	1	
	2..	Продукты, используемые в итальянской кухне. Технологический процесс приготовления блюд итальянской кухни: салат итальянский, салат картофельный, канопе с анчоусами, буль-он с цыпленком, суп с хлебом, суп-пюре из чечевицы, филе миньон по- неаполитански. Блюда из сыра.		
Шведская кухня, шведский стол Норвежская кухня	Содержание		2	2
	1.	Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд скандинавской кухни. Продукты, используемые в скандинавской кухне. Технологические особенности приготовления блюд кухни Основные особенности. Рыба, рыбные блюда основаны на, блюда из сельди.		2
	2.	Понятие шведский стол		
Финская, финно-угорская кухня		Содержание Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд Финской кухни. Продукты, используемые в Финно-угорском питании. Технологические особенности приготовления блюд кухни, пищевые предпочтения.	1	

Тема 2.3. Индийская кухня	Содержание			2
	1.	Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд индийской кухни. Продукты, используемые в индийской кухне. Технологические особенности приготовления блюд индийской кухни, рис, приправы, использование молочных продуктов. Приготовление блюд индийской кухни: риспо-индийски; первых блюд: суп-пюре по-индийски, суп-кари; пудинги, халвы, наман-пара, самоса (пирожки с разными начинками)	1	2
	2.	Пряности, приправы в Индийской кухне		
	3.	Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд кухни. <i>Продукты, используемые в кухне. Технологические особенности приготовления блюд английской кухни:</i>		
Раздел 2.4. Средиземноморье Греческая кухня	2.	Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд кухни. Продукты, используемые в Греческой кухне. Технологические особенности приготовления блюд, использование сыров, овощей	1	
Турецкая кухня		Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд Турецкой кухни. Продукты, используемые		
		Технологические особенности приготовления блюд, использование таджина. Восточные сладости., блюда из баклажан.	1	
Раздел 2.5. Особенности Азиатской кухни				

Китайская кухня Японская кухня Тайская кухня Вьетнам Филиппины	Содержание		2
	1.	Китайская кухня Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд китайской кухни. Продукты, используемые в китайской кухне. Технологический процесс приготовления блюд; вкусовые сочетания, этнические блюда Китайской кухни. Использование риса и лапши, соевого соуса, тофу. Кулинарное использование мяса птицы.	2
	2.	Японская кухня Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд японской кухни. Продукты, используемые в японской кухне. Технологический процесс приготовления блюд японской кухни: блюда из рыбы, припущенной с морской капустой, кальмаров фаршированных, мясо курицы в соевом соусе, темпура (небесное явление). Приготовление ароматных масел, разновидностей уксусов, овощные консервы, соленья, использование кокосового молока. Значение зеленого чая в рационе японца. Правила чайной церемонии. Суши	4
	3.	Супы из морепродуктов, паровые блюда, суши.	
	4.	Тайская кухня Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд тайской кухни. Блинчики по-Тайски, фаршированные омлетом по-Тайски, барбекю из курицы. Сате из молодой баранины, пряный кальмар, пряные мясные фрикадельки, салат из свежих фруктов и овощей.	
	5.	Вьетнам и Филиппины Рулетики из рисовой бумаги, салат из курицы с овощами	

		чили, оладьи с креветками		
Тема 1.3 Арабская кухня	Содержание			2
				2
	1.	Египетская кухня Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд египетской кухни. Продукты, используемые в египетской кухне.	1	
	2.	Технологический процесс приготовления блюд египетской кухни: пахтет из фасоли, суп с бараниной, суп вермишеле-вый по-египетски; вторых блюд: шницель мясной по-африкански, курица тушеная в томате, мясо тушеное с черно-сливом; шницель мясной по-африкански; холодных закусок: салат по-египетски, салат фруктовый.		
	3.	Кухня Саудовской Аравии Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд кухни Саудовской Аравии. Продукты, используемые в кухне Саудовской Аравии.		
	4.	Технологический процесс приготовления блюд кухни Саудовской Аравии: салат «порт Саид», салат овощной; вторых блюд: птица жареная, баранина с овощами, кус-кус; яблоки, фаршированные птицей; Кади по-восточному, мясной гнёк в таджине.		
Еврейская кухня	Содержание		2	2
	1.	Общие сведения о зарубежной кухне. Классификация блюд		2

	2.	Еврейская кухня. Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд еврейской кухни. Кошерные технологии при приготовлении блюд. Продукты, используемые в еврейской кухне. Технологический процесс приготовления блюд еврейской кухни: форшмак, щука фаршированная, цимес-кнейдлах..		
Практика семинар Виды работ: сравнительный анализ кулинарных особенностей, разных народов мира, новый виток развития кулинарии-создание новой кухни как квинтэссенции мирового опыта.			6	
Итого			36	
В том числе в форме практической подготовки			28	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета:

- «Технологии кулинарного и кондитерского производства»;
- Учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- Посадочные места по количеству обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- Электронные учебно-наглядные пособия;
- Дидактический материал;
- плакаты, таблицы
- комплекты раздаточной документации по предметам;
- комплекты учебно-методической документации;
- наглядные пособия по специальности повар, кондитер

Технические средства обучения:

- компьютер, принтер, сканер, проектор, программное обеспечение, комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- Плита электрическая ПЭ–0,24 для отработки профессионального модуля
- Пароконвектомат
- Электромясорубка.
- Весы электронные.
- Разделочные столы.
- Инвентарь «в комплекте».
- Холодильник.
- Посуда ассортимента

Реализация учебной дисциплины предполагает обязательную производственную практику на предприятиях общественного питания (кафе, рестораны, закусочные, столовые) города.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. и др. Кулинария. Москва, Экономика, 2000, 2002, 2003
2. Анфимова Н. А. и др. Кулинария. Москва, Экономика, 2004.
3. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. - 3-е изд., переработанное. - Р/на Дону: Феникс, 2012. - 314 с.
4. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 1 Механическая кулинария обработка продуктов. М.: Академия, 2007
5. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 4 Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. М.: Академия, 2007
6. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: «Дом Славянской книги», 2017. - 576 с.
7. Практическая кулинария / Под ред. В. В. Лютова. - Челябинск, : Урал ЛТР, 2000. - 633 с.
8. Потапова, И. И. Первичная обработка продуктов: Учебное пособие. - М.: Академия, 2008
9. Козлова С. Н. Кулинарная характеристика блюд. М.: Академия, 2007
10. Голубев В. Н. Обработка рыбы. М.: 2001
11. Комплект плакатов по предметам «кулинария», кондитерские изделия, оборудование, муляжи, инструкционные карты.

12. Фатыхов Д. Ф., Белехов А. Н. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту. М.: Академия, 2002, 2003
13. Якушева М. Н. Кулинария. Мн. «Харвест», 2003
14. Сопина Л. Н. Пособие для повара. М., 2000
15. Усов, Деловой этикет: учебное пособие. - М.: Академия, 2007. - 400 с.
16. Шеламова, Г. М. Этикет делового общения: учебное пособие для НПО. - М.: Академия, 2006. - 192 с.

Интернет-ресурсы

1. <http://www.kulina.ru/>
2. <http://vector-radio.ru/kulinariya.html>
3. <http://fish-cookery.net/>
4. <http://basturma.nov.ru/>
5. <http://www.vlastvkusa.ru/>
6. <http://www.vypechka.ru/>
7. <http://www.osushi.ru/>
8. <http://www.det-diet.ru/>
9. <http://www.kuking.net/>

Дополнительные источники:

1. Русская кухня. М. «ЭКСМО–ПРЕСС», 2002
2. Татарская Л. Л. Лабораторно–практические работы для повара и кондитера. М. «Академия», 2004
3. Барановский Б. А., Рецептурный справочник повара. Р./Д «Феникс», 2003
4. Барановский Б. А., Повара. Р./Д «Феникс», 2005
5. Ивлева В. В. Шеф–повар. Р-на-Д «Феникс», 2005
6. Иден, К. Рождество: Праздник всех людей. - М.: Ктерра, 2004. - 205 с. Каспарек-Тюрккан Э. Рыба и морепродукты/Пер. с нем. - М.: М., 2001. - 205 с.
8. Справочник шеф–повара. М. «АСТ», 2005 9. Шатун Л. Г. Кулинария Р/Д: Феникс, 2007
10. Украшение стола, 2005
11. Производственное обучение профессии «Повар», В 4 ч. Ч 3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. М.: Академия, 2006. 2007
12. Производственное обучение профессии «Повар», В 4 ч. Ч 3 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. М.: Академия, 2006. 2007
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП. Спб: Профикс, 2006
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП. Спб: Профикс, 2004
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий китайской, японской кухни для ПОП
16. Эткер, Д. Экзотические овощи. - М.: Терра, 1994. - 95 с.
17. Практическая энциклопедия азиатской кухни/Сост. Салли Моррис Де-Та Сюнь. - М.: Аркаим, 2006. - 256 с.
18. Современная энциклопедия Аванта+. Кулинарные традиции мира/ Вед. ред. Е. Ананьева. - М.: Аванта+, 2003. - 432 с
19. Усов, В. В. Основы кулинарного мастерства: Учебное пособие. - М.: Академия, 2007. - 608 с.
20. Эткер, Д. Сыр. - М.: Терра, 1994. - 95 с.
21. Кузнецов, И. Н. Современный этикет. - М.: Дашков, 2004. - 496 с.
22. Сладкоежка. Изысканная выпечка, Современная технология. Рецепты мороженом. - М.: Крон-пресс, 1995. - 288 с.
23. Золотая книга этикета/ Авт. Сост. В. Ф. Андреев. - М.: Вече, 2004. - 400 с.
24. Стельмахович, М. А. Деловая культура для официантов-барменов: Учебное пособие. - Ростов н/Д, Феникс, 2001. - 384 с.
25. Бронштейн, М. М., Жуковская, Н. Л., Каракетов, М. Д.

Бронштейн М. М., Жуковская Н. Л., Каракетов М. Д. Народы РФ: Праздники, обычаи, ритуалы: Энциклопедия-Издательство: Росмэн-Пресс, 2008–108с.

• Валентина Шальнова

26. «Миллион меню традиционной русской кухни» Челябинск.: «Уральск Л. Д. Т.», 2006. 162 Гриф Минобрнауки РФ.

• Похлёбкин В. В. в томах.

27. Собрание избранных произведений. Национальные кухни наших народов. - М.: Центрполиграф, 1997-479с.

28. Национальная зарубежная кухня. Учебное пособие для средних профессионально-технических училищ. - 2 издание, М.: Высшая школа, 1979-479с.

29. «Зарубежная кухня» М.: «Эксмо-пресс», 2008. 180с.

Журналы:

30. «Питание и общество», «Стандарты качества», «Школа гастронома» «Ресторатор», «Всерестораны Саратова»; «Гастрономъ» издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз», «Ресторанный бизнес»

1. *Интернет-ресурсы:* E-mail: mail@phbp.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Проведению занятий, организации учебной и производственной практики, консультационной помощи обучающимся необходимы определенные условия:

- использовать определенный объем времени;
- обеспечивать эффективную самостоятельную работу обучающихся;
- вовлекать обучающихся в формирование индивидуальной образовательной программы;
- создавать условия для всестороннего развития и социализации личности, сохранение здоровья обучающихся;
- способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса;
- предусматривать в целях реализации компетентного подхода использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся;
- проводить производственную практику в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся;
- проводить консультации для обучающихся в групповой, индивидуальной письменной, устной форме;
- при работе над курсовой работой (проектом) для обучающихся проводятся консультации;
- при подготовке к итоговой аттестации по модулю организуются консультации

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ВПД Особенности истории кухни народов мира Европейские кухни Азиатские Средиземноморские восточные	Соответствие готовых блюд национальной и зарубежных кухонь требованиям качества: Форма, консистенция, вкус, запах, внешний вид готовых блюд.	Практическое задание, Бракераж
	Соответствие готовых блюд восточной кухни и ее специфики подачи и приготовления с требованиями качества таким как: Нарезка овощей аккуратная, форма соответствующая, консистенция овощей упругая, вкус, запах, цвет соответствуют используемым	Практическое задание, Бракераж
ВПД Европейской кухни	Соответствие готовых блюд европейской кухни с требованиями качества таким как: Нарезка аккуратная, форма соответствующая, консистенция плотная, упругая, эластичная, вкус, запах, цвет соответствуют используемым продуктам, если присутствуют овощи, то должны быть мягкие и упругие в зависимости от вида блюд и способов его	Практическое задание, бракераж

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии в процессе работы и приобретения знаний умений и навыков.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. Поисковой информации, осмысление.

Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Выбор и применение методов и способов решения поставленных профессиональных задач в образовательном процессе.	Выступление с рефератами, сообщениями, выполнение презентаций по темам. Осуществлять публичную защиту представленных работ.
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	оценка эффективности и качества выполнения того или иного задания на предприятии; общественное питание соотноситься с изучаемым материалом;	Поисковая работа, работа на занятиях, самостоятельная работа, самообразование обучающихся. Наблюдение.
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные данные.	Новая информация: рецепты.
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	работа на профессиональном оборудовании и использование компьютерных программ.	Умение пользоваться и использовать в работе по новым рецептам Приготовление блюд национальной и зарубежной кухни.
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Осуществлять взаимосвязь в процессе работы.
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Подготовка рабочего места и соблюдение техники безопасности во время работы.	Умение организовать рабочее место в соответствии с профессиональным модулем, и соблюдение техники безопасности в процессе эксплуатации оборудования.