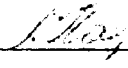

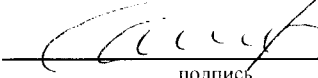


**ГБОУ СПО «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»**

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор колледжа

**СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ**

  
\_\_\_\_\_  
(НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ)  
(ДОЛЖНОСТЬ, Ф.И.О.)

«» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.  
 Чайковский В.А.  
\_\_\_\_\_ подпись

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ. 010**

Организация и технология питания кухонь мира  
для специальности

**260807 Технология продукции общественного питания**

**ОДОБРЕНА**

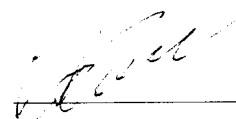
Кафедрой Профессионального цикла для обучающихся  
по специальности **260807 «Технология продукции  
общественного питания»**

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Заведующая кафедрой \_\_\_\_\_ Л.В. Веденеева

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора по Учебной  
работе

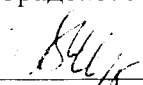
 А.М. Тазов

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2014 г.

Разработчик:

Преподаватель

ГБОУ «Волгоградского колледжа ресторанного сервиса и торговли»:

 Чернецова Л. В.

**Эксперты:****Внутренняя экспертиза**

Руководитель методической службы ГБОУ ВКРС и Т:  Ясавнина С.В.

Содержательная экспертиза: \_\_\_\_\_ ГБОУ ВКРС и Т: \_\_\_\_\_

(ИОФ)

( должность )

(подпись)

**Внешняя экспертиза**

Содержательная экспертиза: \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (ИОФ) \_\_\_\_\_ (должность)

\_\_\_\_\_  
( Полное название организации, печать )

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|  | <b>Стр.</b> |
|--|-------------|
| <b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br/>МОДУЛЯ</b>   | <b>4</b>    |
| <b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>   | <b>6</b>    |
| <b>3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>  | <b>7</b>    |
| <b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ<br/>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>   |             |
| <b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ<br/>ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b> |             |

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.**

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

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего специального образования (далее СПО) по специальности **260807 Технология продукции общественного питания**.

Рабочая программа профессионального – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **260807 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация и технология питания кухонь мира.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь мира.  
ПК 2.Разрабатывать рационы, ассортиментную политику предприятия с учетом особенностей питания различных кухонь.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при подготовке, переподготовке и повышении квалификации в области организации процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся по окончании освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- расчета массы сырья для приготовления блюд различных кухонь мира;
- приготовления блюд различных кухонь мира, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления блюд различных кухонь мира;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- составления рецептов блюд и рационов питания с учетом особенностей питания различных кухонь;
- разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания.

**уметь:**

- формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания национальных кухонь;
- организовывать работу производства предприятий питания национальных кухонь и осуществлять контроль за технологическим процессом.
- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления блюд различных кухонь мира;
- проводить расчеты по формулам;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления блюд различных кухонь мира;
- принимать решения по организации процессов приготовления блюд различных кухонь мира;
- выбирать способы сервировки и подачи блюд различных кухонь мира;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

**знать:**

- особенности питания народов мира, историю, взаимное влияние и традиции кухонь;
- технологии приготовления продукции общественного питания кухонь мира;
- организацию потребления продукции кухонь мира;
- основные критерии оценки качества готовых блюд национальных кухонь;
- органолептический метод определения степени готовности и качества блюд национальных кухонь;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд национальных кухонь;
- методы приготовления блюд национальных кухонь;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд национальных кухонь;
- начинки, соусы и глазури для отдельных блюд национальных кухонь;
- варианты оформления и технику декорирования блюд национальных кухонь;
- актуальные направления в приготовлении блюд национальных кухонь;
- сервировка и подача блюд национальных кухонь;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления блюд национальных кухонь;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных блюд национальных кухонь;
- требования к безопасности хранения блюд национальных кухонь;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления блюд национальных кухонь;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления блюд национальных кухонь.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

|   |            |
|---|------------|
| <b>курс</b>   | <b>4</b>   |
| <b>Всего (часов)</b>                                      | <b>252</b> |
| в том числе (часов):                                      |            |
| максимальной учебной нагрузки обучающегося,               | <b>216</b> |
| включая (часов):  |            |
| - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - | <b>144</b> |
| (лабораторные и практические работы)                      | <b>72</b>  |
| - самостоятельной работы обучающегося -                   | <b>72</b>  |
| производственной практики -                               | <b>36</b>  |

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация и технология питания кухонь мира**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код  | Наименование результата обучения  |
|------|---|
| ПК 1 | Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь мира.  |
| ПК 2 | Разрабатывать рационы, ассортиментную политику предприятия с учетом особенностей питания различных кухонь.  |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость к своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.   |
| ОК 3 | Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.   |
| ОК 4 | Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.              |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.   |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.   |
| ОК 7 | Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.               |
| ОК 9 | Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.  |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

| 3.1. Тематический план профессионального модуля |  |   |   |  |   |              |   |                |   |    |
|---|--|---|---|--|---|--------------|---|----------------|---|----|
| Коды профессиональных компетенций               | Наименования разделов профессионального модуля   | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |  |   |              |   | Практика       |   |    |
|   |  |   | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |  | Самостоятельная работа обучающегося     |              |   | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов<br><i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i> |    |
|   |  |   | Всего, часов  | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | Всего, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов |                |   |    |
| 1   | 2  | 3   | 4   | 5  | 6                                       | 7            | 8                                       | 9              | 10  |    |
| ПК 1 ПК 2                                       | Раздел 1. Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь Европы                    | 72  | 48  | 24   | -                                       | 24           | -                                       | -              |   |    |
| ПК 1 ПК 2                                       | Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь Азии                      | 30  | 20  | 10   | -                                       | 10           | -                                       | -              | -   |    |
| ПК 1 ПК 2                                       | Раздел 3. Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь Северной и Южной Америки  | 30  | 20  | 10   | -                                       | 10           | -                                       | -              | -   |    |
| ПК 1 ПК 2                                       | Раздел 4. Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь Африки и Ближнего Востока | 24  | 16  | 8  | -                                       | 8            | -                                       | -              | -   |    |
| ПК 1 ПК 2                                       | Раздел 5. Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь Австралии                 | 12  | 8   | 4  | -                                       | 4            | -                                       | -              | -   |    |
| ПК 1 ПК 2                                       | Раздел 6. Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь России и стран СНГ        | 46  | 32  | 16   | -                                       | 16           | -                                       | -              | -   |    |
|   | Производственная практика (по профилю специальности), часов  | 36  |   |  |   |              |   |                |   | 36 |
|   | Всего:   | 252   | 144   | 72   | -                                       | 72           | -                                       | -              | 36  |    |

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)  | Объем часов, | Уровень освоения |
|---|---|--------------|------------------|
| 1   | 2   | 3            | 4                |
| Раздел ПМ 1. Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь Европы        |   | 72           |                  |
| МДК 10.01. Технология приготовления блюд национальных кухонь                              |   | 252          |                  |
| Тема 1.1 Франция: традиции, обычаи, кухня   | <b>Содержание</b>   |              |                  |
|   | 1. Развитие ресторанной торговли во Франции. История и развитие кулинарного искусства. Классификация отелей и ресторанов. Наиболее характерные виды ПОП. Наиболее характерные продукты французской кулинарии. Региональные и национальные блюда и характеристика их сервировки. Обычаи питания: приветствие гостей, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники. Наиболее характерные рестораны и их повара. | 2            |                  |
|   | <b>Практические занятия</b>   |              |                  |
|   | 1. Составление меню, рационаов блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов. Составление ТК.  | 2            |                  |
|   | <b>Содержание</b>   |              |                  |
| Тема 1.2 Италия: традиции, обычаи, кухня  | 1. Развитие ресторанной торговли в Италии. Классификация отелей и ресторанов. Наиболее характерные виды ПОП. Наиболее характерные продукты итальянской кулинарии. Региональные и национальные блюда и характеристика их сервировки. Обычаи питания: приветствие гостей, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники. Наиболее характерные итальянские рестораны.   | 2            |                  |
|   | <b>Практические занятия</b>   |              |                  |
|   | 1. Составление меню, рационов блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов. Составление ТК.   | 2            |                  |
| Тема 1.3 Германия: традиции, обычаи, кухня  | <b>Содержание</b>   |              |                  |
|   | 1. Развитие немецкой ресторанной торговли. Классификация ПОП. Наиболее характерные продукты немецкой кулинарии. Традиционные национальные и региональные блюда. Национальные обычаи питания немцев. Кулинарное искусство и праздники.   | 2            |                  |
|   | <b>Практические занятия</b>   | 2            |                  |



|   |                             |   |   |
|---|-----------------------------|---|---|
|   | 1.                          | Составление меню, рационов блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов.<br>Составление ТК.   |   |
| Тема 1.4 Великобритания и Ирландия: традиции, обычаи, кухня | <b>Содержание</b>           |   |   |
|   | 1.                          | Развитие ресторанной торговли в Великобритании и Ирландии. Классификация ПОП. Наиболее характерные виды ПОП. Наиболее характерные продукты французской кулинарии Британских островов. Региональные и национальные блюда и характеристика их сервировки. Обычаи питания: приветствие гостя, обслуживание, расписание работы заведений, меню и размер порций. Кулинарное искусство и праздники. Наиболее характерные рестораны Великобритании и Ирландии. | 2 |
|   | <b>Практические занятия</b> |   |   |
|   | 1.                          | Составление меню, рационов блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов.<br>Составление ТК.   | 2 |
| Тема 1.5 Греция: традиции, обычаи, кухня                    | <b>Содержание</b>           |   |   |
|   | 1.                          | Развитие ресторанной торговли в Греции. Классификация отелей и ресторанов. Наиболее характерные греческие продукты и блюда.   | 2 |
|   | <b>Практические занятия</b> |   |   |
|   | 1.                          | Составление меню, рационов блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов.<br>Составление ТК.   | 2 |
| Тема 1.6 Бельгия и Люксембург: традиции, обычаи, кухня      | <b>Содержание</b>           |   |   |
|   | 1.                          | Развитие ресторанной торговли в Бельгии и Люксембурге. Классификация ПОП. Виды ресторанов. Наиболее характерные продукты. Национальные блюда. Обычаи питания.   | 2 |
|   | <b>Практические занятия</b> |   |   |
|   | 1.                          | Составление меню, рационов блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов.<br>Составление ТК.   | 2 |
| Тема 1.7 Испания: традиции, обычаи, кухня                   | <b>Содержание</b>           |   |   |
|   | 1.                          | Развитие ресторанной торговли в Испании. Классификация ПОП. Виды ресторанов. Наиболее характерные продукты испанской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи в зале ресторана. Обычаи питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники. Наиболее характерные испанские рестораны.   | 2 |
|   | <b>Практические занятия</b> |   |   |
|   | 1.                          | Составление меню, рационов блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов.<br>Составление ТК.   | 2 |
| Тема 1.8 Дания: традиции, кухня                             | <b>Содержание</b>           |   |   |
|   | 1.                          | Составление меню, рационов блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов.<br>Составление ТК.   | 2 |

|  |                      |  |    |
|--|----------------------|--|----|
| обычай, кухня  | 1.                   | Развитие кулинарии в Дании. Наиболее характерные датские продукты и блюда. Обычай питания в Дании. Кулинарное искусство и праздники.   |    |
|  | Практические занятия |  |    |
|  | 1.                   | Составление меню, рационов блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов. Составление ТК. | 2  |
|  | Содержание           |  | 2  |
| Тема 1.9 Португалия: традиции, обычаи, кухня   | 1.                   | Развитие ресторанной торговли в Португалии. Наиболее характерные продукты и блюда португальской кухни.   |    |
|  | Практические занятия |  |    |
|  | 1.                   | Составление меню, рационов блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов. Составление ТК. | 2  |
|  | Содержание           |  | 2  |
| Тема 1.10 Австрия: традиции, обычаи, кухня   | 1.                   | Развитие ресторанной торговли в Австрии. Наиболее характерные блюда австрийской кулинарии. Региональные австрийские блюда. Обычай питания в Австрии.                             |    |
|  | Практические занятия |  |    |
|  | 1.                   | Составление меню, рационов блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов. Составление ТК. | 2  |
|  | Содержание           |  | 2  |
| Тема 1.11 Швеция: традиции, обычаи, кухня  | 1.                   | Развитие ресторанной торговли в Швеции. Шведские обычаи питания и кулинария. Региональные блюда.   |    |
|  | Практические занятия |  |    |
|  | 1.                   | Составление меню, рационов блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов. Составление ТК. | 2  |
|  | Содержание           |  | 2  |
| Тема 1.12 Финляндия: традиции, обычаи, кухня   | 1.                   | Финские обычаи питания и кулинария. Кулинарное искусство и праздники.  |    |
|  | Практические занятия |  |    |
|  | 1.                   | Составление меню, рационов блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов. Составление ТК. | 2  |
|  | Содержание           |  | 2  |
| Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленные преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя и подготовка их к зачету. Составление нормативных документов для разработанного меню, составление компьютерной презентации по результатам практических занятий. |                      |  | 12 |
| Примерная тематика домашних заданий  |                      |  |    |

|   |   |   |     |  |
|---|---|---|-----|--|
| Составление алгоритма приготовления блюд различных кухонь Европы. Составление технологических схем, компьютерных презентаций на блюда различных кухонь Европы. Составление рецептов нап. блюд. Разработка технологических карт нап. блюд. |   |   |     |  |
| <b>Раздел ПМ 2.</b> Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь Азии   |   |   | 30  |  |
| <b>МДК 10.01.</b> Технология приготовления блюд национальных кухонь   |   |   | 252 |  |
| <b>Тема 2.1 Индия: традиции, обычаи, кухня</b>  | <b>Содержание</b>   |   |     |  |
|   | 1. Наиболее характерные продукты индийской кулинарии. Региональные и национальные блюда и характеристика их сервировки. Обычаи питания: приветствие гостя, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.  | 2 |     |  |
|   | <b>Практические занятия</b>   |   |     |  |
|   | 1. Составление меню, рационав блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов. Составление ТК.   | 2 |     |  |
| <b>Тема 2.2 Индонезия: традиции, обычаи, кухня</b>  | <b>Содержание</b>   |   |     |  |
|   | 1. Наиболее характерные продукты индонезийской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи. Обычаи питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники. Наиболее характерные ПОП.  | 2 |     |  |
|   | <b>Практические занятия</b>   |   |     |  |
|   | 1. Составление меню, рационав блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов. Составление ТК.   | 2 |     |  |
| <b>Тема 2.3 Корея: традиции, обычаи, кухня</b>  | <b>Содержание</b>   |   |     |  |
|   | 1. Наиболее характерные продукты корейской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи. Обычаи питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.  | 2 |     |  |
|   | <b>Практические занятия</b>   |   |     |  |
|   | 1. Составление меню, рационав блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов. Составление ТК.   | 2 |     |  |
| <b>Тема 2.4 Китай: традиции, обычаи, кухня</b>  | <b>Содержание</b>   |   |     |  |
|   | 1. Развитие ресторанной торговли в Китае. История и развитие кулинарного искусства. Наиболее характерные продукты китайской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи. Обычаи питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники. Наиболее характерные ПОП. | 2 |     |  |
|   | <b>Практические занятия</b>   |   |     |  |
|   | 1. Составление меню, рационав блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов. Составление ТК.   | 2 |     |  |
| <b>Практические занятия</b>   |   | 2 |     |  |

|   |   |     |  |
|---|---|-----|--|
|   | 1. Составление меню, рациона блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов. Составление ТК.  |     |  |
| <b>Тема 2.5 Япония: традиции, обычаи, кухня</b>   | <b>Содержание</b>   |     |  |
|   | 1. Наиболее характерные продукты японской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи. Обычай питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники. Наиболее характерные ПОП.   | 2   |  |
|   | <b>Практические занятия</b>   |     |  |
|   | 1. Составление меню, рациона блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов. Составление ТК.  | 2   |  |
| <b>Самостоятельная работа</b>   |   |     |  |
| Систематическая проработка концептов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленные преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя и подготовка их к зачету. Составление нормативных документов для разработанного меню, составление компьютерной презентации по результатам практических занятий. |   | 10  |  |
| <b>Примерная тематика домашних заданий</b>  |   |     |  |
| Составление алгоритма приготовления блюд различных кухонь Азии. Составление технологических схем, компьютерных презентаций на блюда различных кухонь Азии. Составление рецептов нац. блюд. Разработка технологических карт нац. блюд.   |   |     |  |
| <b>Раздел 3. Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь Северной и Южной Америки</b>  |   | 30  |  |
| <b>МДК 10.01. Технология приготовления блюд национальных кухонь</b>   |   | 252 |  |
| <b>Тема 3.1 США, Канада: традиции, обычаи, кухня</b>  | <b>Содержание</b>   |     |  |
|   | 1. Развитие ресторанной торговли в Соединенных Штатах Америки. Классификация ПОП. Наиболее характерные виды ПОП. Наиболее характерные продукты американской и канадской кулинарии. Региональные и национальные блюда и характеристика их сервировки. Обычай питания: приветствие гостя, обслуживание, расписание работы заведений, меню и размер порций. Кулинарное искусство и праздники. Наиболее характерные рестораны США и Канады. | 2   |  |
|   | <b>Практические занятия</b>   |     |  |
|   | 1. Составление меню, рациона блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов. Составление ТК.  | 2   |  |
| <b>Тема 3.2 Мексика: традиции, обычаи, кухня</b>  | <b>Содержание</b>   |     |  |
| 1. Наиболее характерные продукты мексиканской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи. Обычай питания: приветствие гостя,  |   | 2   |  |

|   |                             |   |    |  |
|---|-----------------------------|---|----|--|
|   |                             | расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.  |    |  |
|   | <b>Практические занятия</b> |   |    |  |
|   | 1.                          | Составление меню, рационов блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов. Составление ТК.  | 2  |  |
| <b>Тема 3.3 Бразилия: традиции, обычаи, кухня</b>   | <b>Содержание</b>           |   |    |  |
|   | 1.                          | Наиболее характерные продукты бразильской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи. Обычаи питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.                         | 2  |  |
|   | <b>Практические занятия</b> |   |    |  |
|   | 1.                          | Составление меню, рационов блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов. Составление ТК.  | 2  |  |
|   | <b>Содержание</b>           |   |    |  |
|   | 1.                          | Наиболее характерные продукты аргентинской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи. Обычаи питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.                        | 2  |  |
| <b>Тема 3.4 Аргентина: традиции, обычаи, кухня</b>  | <b>Практические занятия</b> |   |    |  |
|   | 1.                          | Составление меню, рационов блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов. Составление ТК.  | 2  |  |
|   | <b>Содержание</b>           |   |    |  |
|   | 1.                          | Наиболее характерные продукты кубинской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи. Обычаи питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.                           | 2  |  |
|   | <b>Практические занятия</b> |   |    |  |
|   | 1.                          | Составление меню, рационов блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов. Составление ТК.  | 2  |  |
| <b>Тема 3.5 Куба: традиции, обычаи, кухня</b>   | <b>Содержание</b>           |   |    |  |
|   | 1.                          | Наиболее характерные продукты кубинской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи. Обычаи питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.                           | 2  |  |
|   | <b>Практические занятия</b> |   |    |  |
|   | 1.                          | Составление меню, рационов блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов. Составление ТК.  | 2  |  |
|   | <b>Содержание</b>           |   |    |  |
|   | 1.                          | Наиболее характерные продукты кубинской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи. Обычаи питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.                           | 2  |  |
| <b>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленные преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя и подготовка их к зачету. Составление нормативных документов для разработанного меню, составление компьютерной презентации по результатам практических занятий.</b> |                             | <b>Самостоятельная работа</b>   | 10 |  |
|   |                             | <b>Примерная тематика домашних заданий</b>  |    |  |
|   |                             | Составление алгоритма приготовления блюд различных кухонь Северной и Южной Америки. Составление технологических схем, компьютерных презентаций на блюда различных кухонь Северной и Южной Америки. Составление рецептов нац. блюд. Разработка технологических карт нац. блюд. |    |  |
| <b>Раздел 4. Организовывать и проводить приготовление блюд</b>  |                             |   | 24 |  |

|  |  |            |          |
|--|--|------------|----------|
| различных кухонь Африки и Ближнего Востока   |  |            |          |
| <b>МДК 10.01. Технология приготовления блюд национальных кухонь</b>  |  | <b>252</b> |          |
| <b>Тема 4.1 Африка: традиции, обычаи, кухня</b>  | <b>Содержание</b>  |            |          |
|  | I. Наиболее характерные продукты африканской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи. Обычаи питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники. | <b>2</b>   |          |
|  | <b>Практические занятия</b>  |            |          |
|  | I. Составление меню, рационав блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов. Составление ТК.  | <b>2</b>   |          |
|  | <b>Содержание</b>  |            |          |
| <b>Тема 4.2 Турия: традиции, обычаи, кухня</b>   | I. Наиболее характерные продукты турецкой кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи. Обычаи питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.    | <b>2</b>   |          |
|  | <b>Практические занятия</b>  |            |          |
|  | I. Составление меню, рационав блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов. Составление ТК.  | <b>2</b>   |          |
|  | <b>Содержание</b>  |            |          |
|  | I. Наиболее характерные продукты египетской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи. Обычаи питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.  | <b>2</b>   |          |
| <b>Тема 4.3 Египет: традиции, обычаи, кухня</b>  | <b>Практические занятия</b>  |            |          |
|  | I. Составление меню, рационав блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов. Составление ТК.  | <b>2</b>   |          |
|  | <b>Содержание</b>  |            |          |
|  | I. Наиболее характерные продукты кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи. Обычаи питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.             | <b>2</b>   |          |
|  | <b>Практические занятия</b>  |            |          |
| <b>Тема 4.4 Алжир, Тунис, Марокко: традиции, обычаи, кухня</b>   | I. Составление меню, рационав блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов. Составление ТК.  | <b>2</b>   |          |
|  | <b>Практические занятия</b>  |            |          |
|  | I. Составление меню, рационав блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов. Составление ТК.  | <b>2</b>   |          |
|  | <b>Содержание</b>  |            |          |
|  | I. Наиболее характерные продукты кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи. Обычаи питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.             | <b>2</b>   |          |
| <b>Самостоятельная работа</b>  |  |            |          |
| Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам) |  |            | <b>8</b> |

|  |  |     |   |
|--|--|-----|---|
| учебных пособий, составленные преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя и подготовка их к зачету. Составление нормативных документов для разработанного меню, составление компьютерной презентации по результатам практических занятий.   |  |     |   |
| <b>Примерная тематика домашних заданий</b>   |  |     |   |
| Составление алгоритма приготовления блюд кухни мира. Составление технологических схем, компьютерных презентаций на блюда кухни мира. Составление рецептов нац.блюд. Разработка технологических карт нац. блюд.   |  |     |   |
| <b>Раздел 5. Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь Австралии</b>  |  | 12  |   |
| <b>МДК 10.01. Технология приготовления блюд национальных кухонь</b>  |  | 252 |   |
| <b>Тема 5.1. Австралия: традиции, обычаи, кухня</b>  | <b>Содержание</b>  |     |   |
|  | 1. Развитие ресторанной торговли в Австралии. Классификация ПОП. Виды ресторанов. Наиболее характерные продукты австралийской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи в зале ресторана. Обычаи питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники. | 2   |   |
|  | <b>Практические занятия</b>  |     |   |
|  | 1. Составление меню, рационав блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов. Составление ТК.  | 2   |   |
|  | <b>Содержание</b>  |     |   |
| <b>Тема 5.2. Новая Зеландия: традиции, обычаи, кухня</b>   | 1. Наиболее характерные продукты новозеландской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи в зале ресторана. Обычаи питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.   | 2   |   |
|  | <b>Практические занятия</b>  |     |   |
|  | 1. Составление меню, рационав блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов. Составление ТК.  | 2   |   |
| <b>Самостоятельная работа</b>  |  |     |   |
| Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленные преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя и подготовка их к зачету. Составление нормативных документов для разработанного меню, составление компьютерной презентации по результатам практических занятий. |  |     | 4 |
| <b>Примерная тематика домашних заданий</b>   |  |     |   |
| Составление алгоритма приготовления блюд различных кухонь Австралии. Составление технологических схем, компьютерных презентаций на блюда различных кухонь Австралии. Составление рецептов нац.блюд. Разработка технологических карт нац. блюд.   |  |     |   |
| <b>Раздел 6. Организовывать и проводить приготовление блюд</b>   |  | 46  |   |

|   |  |            |  |
|---|--|------------|--|
| различных кухонь России и стран СНГ                                 |  |            |  |
| <b>МДК 10.01. Технологии приготовления блюд национальных кухонь</b> |  | <b>252</b> |  |
| <b>Тема 6.1. Узбекистан: традиции, обычаи, кухня</b>                | <b>Содержание</b>  |            |  |
|   | Наиболее характерные продукты узбекской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи. Обычаи питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.                    | <b>2</b>   |  |
|   | <b>Практические занятия</b>  |            |  |
|   | 1. Составление меню, рационав блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов.  | <b>2</b>   |  |
|   | <b>Содержание</b>  |            |  |
| <b>Тема 6.2. Казахстан: традиции, обычаи, кухня</b>                 | Наиболее характерные продукты казахской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи. Обычаи питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.                    | <b>2</b>   |  |
|   | <b>Практические занятия</b>  |            |  |
|   | 1. Составление меню, рационав блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов.  | <b>2</b>   |  |
|   | <b>Содержание</b>  |            |  |
|   | 1. Наиболее характерные продукты кавказской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи. Обычаи питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.                | <b>2</b>   |  |
| <b>Тема 6.3 Северный Кавказ: традиции, обычаи, кухня</b>            | <b>Практические занятия</b>  |            |  |
|   | 1. Составление меню, рационав блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов.  | <b>2</b>   |  |
|   | <b>Содержание</b>  |            |  |
|   | Наиболее характерные продукты белорусской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи в зале ресторана. Обычаи питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники. | <b>2</b>   |  |
|   | <b>Практические занятия</b>  |            |  |
| <b>Тема 6.4. Белоруссия: традиции, обычаи, кухня</b>                | 1. Составление меню, рационав блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов.  | <b>2</b>   |  |
|   | <b>Практические занятия</b>  |            |  |
|   | 1. Составление меню, рационав блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов.  | <b>2</b>   |  |
|   | <b>Содержание</b>  |            |  |
|   | 1. Составление меню, рационав блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов.  | <b>2</b>   |  |
| <b>Тема 6.5 Украина: традиции, обычаи, кухня</b>                    | <b>Содержание</b>  | <b>2</b>   |  |



|  |                               |   |    |
|--|-------------------------------|---|----|
| обычай, кухня  | 1.                            | Наиболее характерные продукты украинской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи в зале ресторана. Обычай питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники. |    |
|  | <b>Практические занятия</b>   |   |    |
| Тема 6.6 Татарстан: традиции,<br>обычай, кухня   | 1.                            | Составление меню, рационов блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов. Составление ТК.  | 2  |
|  | <b>Содержание</b>             |   |    |
|  | 1.                            | Наиболее характерные продукты татарской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи в зале ресторана. Обычай питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.  | 2  |
|  | <b>Практические занятия</b>   |   |    |
| Тема 6.7 Россия: традиция,<br>обычай, кухня  | 1.                            | Составление меню, рационов блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов. Составление ТК.  | 2  |
|  | <b>Содержание</b>             |   |    |
|  | 1.                            | Наиболее характерные продукты русской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи в зале ресторана. Обычай питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.    | 2  |
|  | <b>Практические занятия</b>   |   |    |
| Тема 6.8 Традиция, обычай,<br>кухня междуречья Дона и<br>Волги   | 1.                            | Составление меню, рационов блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов. Составление ТК.  | 2  |
|  | <b>Содержание</b>             |   |    |
|  | 1.                            | Наиболее характерные продукты донской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи в зале ресторана. Обычай питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.    | 2  |
|  | <b>Практические занятия</b>   |   |    |
|  | 1.                            | Составление меню, рационов блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов. Составление ТК.  | 2  |
|  | <b>Самостоятельная работа</b> |   |    |
| Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленные преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя и подготовка их к зачету. Составление нормативных документов для разработанного меню, составление компьютерной презентации по результатам практических занятий. |                               |   | 16 |
| <b>Примерная тематика домашних заданий</b>   |                               |   |    |
| Составление алгоритма приготовления блюд различных кухонь России и стран СНГ. Составление технологических схем, компьютерных презентаций на блюда различных кухонь России и стран СНГ. Составление рецептов нац блюд. Разработка технологических карт нац.   |                               |   |    |

|  |            |  |
|--|------------|--|
| <p>блюд.</p>   |            |  |
| <p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b> - Проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд кухни мира. Определять вес основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сервировать и украшать приготовленные блюда кухни мира. Комбинировать различные способы украшения нап. блюда. Хранить нап. блюда с учетом требований безопасности готовой продукции.</p> <p>Подбирать блюда и составлять меню для посетителей заведений с различными кухнями мира с учетом сезоны и кулинарной моды, рационы для питания иностранных туристов, составлять нормативно-техническую документацию.</p> | <p>36</p>  |  |
| <p><b>Всего</b></p>  | <p>252</p> |  |

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- технологии кулинарного производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
- микробиологии, санитарии и гигиены;
- физиологии питания;

#### **спортивный комплекс:**

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- библиотека;
- читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

#### **Оборудование учебного кабинета:**

- комплект учебно-методической документации;
- комплект бланков технологической документации;
- видеопроектор;
- наглядные пособия;
- муляжи.

#### **Оборудование и инвентарь лабораторий и учебных цехов:**

- тепловое оборудование (пароконвектоматы, плиты, фритюрницы, электрокипятильники);
- холодильное оборудование (шкафы холодильные, морозильные камеры);
- электромеханическое оборудование (мясорубки, куттеры, миксеры ручные, весы);
- инвентарь: столы производственные, столы и стулья для проведения инструктажа и работы с технологической и нормативной документацией, стеллажи, наплитная посуда (кастрюли, сковороды, карабины для варки рыбы, сотейники), гастроемкости, ножи, лопатки, доски разделочные.

#### **Технические средства обучения:**

- компьютер;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Европейские обычаи питания. -М.: «Финансы и статистика»-2006.-204с.;
2. Кухни народов мира.- У-Фактория, 2005.- 672 с.;
3. Сомов И.Н. Кухни народов мира.- Вече, 2005.-448с.;
4. Кухня народов мира.- АСТ, Астрель, 2005.- 288 с.;
5. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. -М.: Центрполиграф, 2007.-640с.;