

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
Высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
КУЛИНАРНЫЕ ПУТЕШЕСТВИЯ ПО СТРАНАМ МИРА**

Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль программы
Технология продуктов общественного питания

Уровень высшего образования – бакалавриат
Программа подготовки – академический бакалавриат

Форма обучения - заочная

| | |
|----------|---|
| Институт | Естествознания и стандартизации |
| Кафедра | Стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания |
| Курс | 5 |

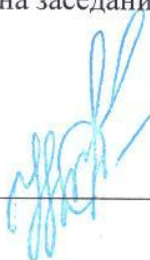
Магнитогорск
2016 г.

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом МОиН РФ от 12.03.2015 г. № 211.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания

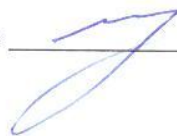
«23» сентября 2016 г. (протокол № 2).

Зав. кафедрой _____ / Н.И. Барышникова /



Рабочая программа одобрена методической комиссией института Естествознания и стандартизации «26» сентября 2016 г. (протокол №2).

Председатель _____ / И.Ю. Мезин /



Рабочая программа составлена: доцентом, к.с.-х.н.

_____ / И.А. Долматова /



Рецензент:
Директор ООО «Бытовой комплекс»



_____ / И.А. Литвинчук /

1 Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Кулинарные путешествия по странам мира» формирование у студентов знаний и представлений о технологии приготовления кулинарной продукции с учетом национальных, исторических и природно-географических условий.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы подготовки бакалавра

Дисциплина Б1.В.ДВ.07 (2) «Кулинарные путешествия по странам мира» входит в вариативную часть дисциплин по выбору блока 1 образовательной программы.

Освоение учебной дисциплины «Кулинарные путешествия по странам мира» базируется на знаниях обучающихся, полученных при изучении: «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»; «Санитария и гигиена»; «Физиология питания»; «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Технология мучных кондитерских изделий».

Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Кулинарные путешествия по странам мира» будут необходимы для практической деятельности и при написании выпускной квалификационной или научно-исследовательской работы.

3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины и планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины «Кулинарные путешествия по странам мира» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

| Структурный элемент компетенции | Планируемые результаты обучения |
|---|--|
| ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья | |
| Знать | - современные методы и технологические способы производства приготовления блюд национальной кухни; - основные этапы разработки новых блюд национальной кухни; - организацию производственного контроля при технологии производства блюд национальной кухни; |
| Уметь | - разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых блюд национальной кухни; - проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции; - разрабатывать технологические схемы производства; - обсуждать способы эффективного решения по разработке технологических схем производства; |
| Владеть | - практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области технологии блюд национальной кухни; - навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество блюд национальной кухни |
| ПК-1 способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства | |
| Знать | - факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции блюд национальной кухни; - средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства блюд национальной кухни; - требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; |

| | |
|--|--|
| Уметь | - разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии блюд национальной кухни. |
| Владеть | - навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение блюд национальной кухни |
| ПК-4 способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин | |
| Знать | - основные принципы организации по технологии приготовления блюд национальной кухни; - нормативные требования, предъявляемые к блюдам национальной кухни. |
| Уметь | - правильно организовывать технологический процесс, с учетом особенностей блюд национальной кухни; - составить и оценить меню в соответствии с принципами организации блюд национальной кухни; - работать с нормативно-технической информацией в сфере организации приготовления блюд национальной кухни. |
| Владеть | - методами организации по приготовлению блюд национальной кухни. |
| ПК-7 способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья | |
| Знать | - основные определения и понятия в области технологии приготовления блюд национальной кухни; - основные способы кулинарной обработки при приготовлении блюд национальной кухни; - процессы, протекающие при приготовлении; - характеристику основного и вспомогательного сырья, их свойства, влияющие на оптимизацию технологического процесса; - определения процессов приготовления блюд и кулинарных изделий национальной кухни; |
| Уметь | - организовывать и осуществлять технологический процесс производства блюд национальной кухни; - выбирать, видоизменять, составлять и рассчитывать рецептуры блюд национальной кухни; - нормировать расход сырья блюд национальной кухни; - осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования; |
| Владеть | - методами организации технологического процесса производства блюд национальной кухни; - навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий |
| ПК-9 способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли | |
| Знать | - тематические издания и публикации в профессиональной периодике; - основные источники научно-технической информации в сфере питания; - сущность и значение информации для предприятий питания; - методы анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности; - тематические выставки и передовые предприятия отрасли; |
| Уметь | - проводить поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, использование интернет ресурсов - самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности; - применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; - находить научно-техническую информацию из различных источников; - применять и систематизировать научно-техническую информацию в практической деятельности. |
| Владеть | - навыками поиска научно-технической информации в области организации блюд национальной кухни; - способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды. |

4 Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы 108 акад. часа, в том числе:

- контактная работа – 20,0 акад. часов:
 - аудиторная – 18,0 акад. часов;
 - внеаудиторная – 2,0 акад. часов
- самостоятельная работа – 84,1 акад. часов;
- подготовка к зачету – 3,9 акад. часа.

| Раздел/ тема дисциплины | Курс | Аудиторная контактная работа (в акад. часах) | | | Самостоятельная работа (в акад. часах) | Вид самостоятельной работы | Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации | Код и структурный элемент компетенции |
|---|------|--|------------------|------------------|--|---|---|---------------------------------------|
| | | лекции | лаборат. занятия | практич. занятия | | | | |
| 1. Понятие «европейская кухня», отличие от других национальных кухонь | 5 | 1 | | | 2 | Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками. | | ОПК-2 - зув |
| 2 Национальная кулинария как часть национальной кухни. Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов. Современные тенденции развития национальных кухонь стран мира. | 5 | 1 | | | 10 | Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками. | Выполнение домашнего задания | ПК-1 -- зув |
| 3 Особенности приготовления холодных блюд и закусок, бутербродов в чехословацкой национальной кухне. Развитие польской национальной кухни и её общие черты с соседними странами. | 5 | | | | 15 | Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками. | Выполнение домашнего задания | ПК-4,7- зув |
| 4 Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы: Италии, Англии, | 5 | 2 | 2 | | 10 | Подготовка к лабораторной работе. Самостоятельное изучение учебной и | Выполнение домашнего задания | ПК-4,7- зув |

| Раздел/ тема дисциплины | Курс | Аудиторная контактная работа (в акад. часах) | | | Самостоятельная работа (в акад. часах) | Вид самостоятельной работы | Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации | Код и структурный элемент компетенции |
|---|----------|--|------------------|------------------|--|---|---|---------------------------------------|
| | | лекции | лаборат. занятия | практич. занятия | | | | |
| Франции, Германии. Традиционная национальная английская кухня и её значение в здоровом питании нации | | | | | | научно литературы. Работа с электронными библиотеками. | | |
| 5 Краткая характеристика мировых религий. Пища, традиции питания в христианстве. Особенности питания в католицизме и протестантизме. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные и трефные предписания на пищевые продукты. Пища и питание в праздники и посты | 5 | | | | 10 | Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками. | Выполнение домашнего задания | ПК-4,7-зув |
| 6 Влияние европейских стран на развитие североамериканской кухни | 5 | | 4/2И | | 15 | Подготовка к лабораторной работе | Лабораторная работа | ПК-4,7-зув |
| 7 Общие и отличительные характерные особенности китайской и японской национальных кухонь | 5 | 2 | | | 10 | Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками. | Выполнение домашнего задания | ПК-4,7-зув |
| 8. Специфические особенности корейской кухни. | 5 | | 4/2И | | 9 | Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками. | Выполнение домашнего задания | ПК-4,7-зув |
| 9 Искусство карвинга в оформлении блюд восточной кухни | 5 | | 2И | | 3,1 | Подготовка к зачету, контрольная работа | Консультация | ПК-4,9-зув |
| Итого за семестр | 5 | 6 | 12/6И | | 84,1 | | Зачет, курсовая работа | |

И – в том числе, часы, отведенные на работу в интерактивной форме.

5 Образовательные и информационные технологии

В процессе преподавания дисциплины «Кулинарные путешествия по странам мира» традиционные и информационно-коммуникационные образовательные технологии.

Лекции проходят как в информационной форме, где имеет место последовательное изложение материала в дисциплинарной логике, осуществляемое преимущественно вербальными средствами, так и в форме лекций-беседы или диалога с аудиторией, лекций с применением элементов «мозговой атаки», лекций-консультаций, где теоретический материал заранее выдается студентам для самостоятельного изучения, для подготовки вопросов лектору, таким образом, лекция проходит по типу вопросы-ответы-дискуссия.

Помимо этого в лекции могут использоваться элементы проблемного изложения. Проблемная лекция начинается с вопросов, с постановки проблемы, которую в ходе изложения материала необходимо решить. Такая лекция представляет собой занятие, предполагающее инициированное преподавателем привлечение аудитории к решению крупной научной проблемы, раскрывает возможные пути ее решения, показывает теоретическую и практическую значимость достижений. На проблемной лекции новое знание вводится как неизвестное для обучающихся. Полученная информация усваивается как личностное открытие еще не известного для себя знания.

Для реализации информационно-коммуникационной образовательной технологии проводятся лекции-визуализации, в ходе которых изложение теоретического материала сопровождается презентацией.

Лекционный материал закрепляется в ходе лабораторных работ, в ходе которых учебная работа проводится в виде работы с продуктами питания. На лабораторных работах выполняются групповые или индивидуальные задания по пройденной теме. Проведение лабораторных работ необходимо предварять инструктажем по правилам безопасной работы в лаборатории. Основным условием допуска студентов к лабораторной работе является их обязательная подготовка к ней с составлением теоретического введения. При проведении лабораторных занятий используется метод контекстного обучения, который позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением. Кроме того, целесообразно использовать технологию коллективного взаимообучения (парную работу) трех видов: статическая пара, динамическая пара, вариационная пара; совмещая ее с технологией модульного обучения. Выполнив эксперимент, обучающиеся формулируют обобщенные выводы по серии опытов, используя приемы аналогии и сравнения.

Самостоятельная работа обучающихся является одним из наиболее эффективных средств развития потребности к будущему самообразованию. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя самые разнообразные формы учебной деятельности: выполнение домашних заданий, завершение оформления лабораторных работ, подготовка к практикуму, изучение основного и дополнительного материала по учебникам и пособиям, чтение и проработка научной литературы в библиотеке, написание рефератов и курсовых работ, подготовка к коллоквиумам, зачетам, итоговой аттестации.

Самостоятельная работа обучающихся должна быть направлена на закрепления теоретического материала, изложенного преподавателем, на проработку тем, отведенных на самостоятельное изучение, на подготовку к лабораторным занятиям, выполнение домашних заданий и подготовку к рубежному и заключительному контролю. Помимо этого, обучающиеся представляют результаты своей самостоятельной работы в виде презентаций.

При проведении рубежного и заключительного контроля основными задачами, стоящими перед преподавателем, являются: выявление степени правильности, объема, глубины знаний, умений, навыков, полученных при изучении курса наряду с выявлением степени самостоятельности в применении полученных знаний, умений и навыков.

Современные интерактивные средства позволяют экспериментировать с новыми формами контроля. Обучающимся предлагаются тесты и задачи в электронном виде, с автоматизированной системой проверки. В отличие от обычного тестирования такой способ контроля позволяет студентам в любое время пройти тест, проанализировать ошибки и пройти тест вторично.

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

Аудиторная самостоятельная работа студентов на лабораторных занятиях осуществляется под контролем преподавателя в виде решения производственных задач и выполнения упражнений, которые определяет преподаватель для студента.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературы по соответствующему разделу с проработкой материала; подготовкой к лабораторным работам; выполнения домашних заданий, проработкой тестов.

Виды самостоятельной работы:

- знакомство с научными работами отдельных авторов либо (рекомендуемые источники приведены в списках литературы), и отчет о работе в виде конспекта при индивидуальном собеседовании с преподавателем на консультации;
- подготовка эссе, докладов, рефератов, презентаций с последующим их обсуждением на лекционных занятиях;
- обдумывание проблемных вопросов и проблемных ситуаций по тематике предстоящей лекции, практического занятия и выдвижение их для обсуждения в ходе дискуссии;
- подготовка к участию в дискуссиях, круглых столах, коллоквиумах, студенческих конференциях;
- подготовка к выполнению лабораторного занятия;
- подготовка к контрольному тестированию;
- опыт рецензирования прочитанной литературы, статей, учебников и монографий и т.п.;
- написание и защита курсовой работы;
- подготовка слайдов-иллюстраций для раскрытия изучаемой проблемы, блок-схем для упрощенного визуального восприятия логической последовательности сложных вопросов.

Ниже приводятся примеры заданий по различным темам дисциплины, на основе которых осуществляется контроль усвоения материала.

Примерная тематика рефератов и эссе

1 Нетрадиционные системы питания и их критический анализ: раздельное питание, вегетарианство, сыроедение, питание по группе крови и т.д.

2 Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь.

3 Особенности кухни и кулинарные предпочтения стран Юго-Восточной Азии.

4 Особенности кухни и кулинарные предпочтения стран Восточной Азии

5 Особенности традиций мексиканской кухни. Особенности оформления и подачи блюд и напитков, традиции, режимы питания.

6 Особенности традиций египетской кухни. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.

Реферат - это краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную

структуру, содержание и оформление.

Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы студентов с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления;
3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Текст реферата должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список используемых источников.

В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д. В ходе занятия каждый студент представляет результаты своего реферата (исследовательского проекта) в виде презентации (использование раздаточного материала, слайдов, мультимедиа для иллюстрации реферата (проекта) – приветствуется и повышает оценку).

Время презентации ограничивается – не более 5-7 минут. В конце занятия преподаватель подводит итоги, оценивает работу каждого студента и аргументирует выделение лучших рефератов (проектов).

Критериями оценки реферата являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

Оценка «отлично» - выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «хорошо» - основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

Оценка «неудовлетворительно» - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

Примерные тесты

1 Узо - крепкий алкогольный напиток вроде анисовой водки, который при разбавлении водой становится белёсым и почти непрозрачным. В какой стране узо является частью национальной кухни?

- Япония
- Турция
- Греция
- Австралия

2 Чилиндрон - густой овощной соус из помидор, сладкого красного перца и репчатого лука. Какая страна является родиной чилиндрона?

- Мексика
- Испания
- Франция

- Греция

3 Свиная грудинка, тушенная со свеклой в свекольном квасе называется «шпундра».

В какой стране едят шпундру с давних времен?

- Белоруссия

- Чехия

- Польша

- Украина

4 Калья - суп из рыбы или мяса, сваренный на основе огуречного рассола. Суп этот пряный, густой, с острым и плотным по консистенции бульоном. Раньше калья была праздничным блюдом, а теперь ее почти не готовят. К какой кухне относится происхождение этого супа?

- Польская кухня

- Датская кухня

- Русская кухня

- Украинская кухня

5 Откуда произошел гуакамоле - вкуснейший соус из мякоти авокадо?

- Испания

- Мексика

- Австралия

- Италия

6 Гриссини - тонкие хрустящие хлебные палочки, размером чуть больше карандаша.

Где обычно готовят гриссини?

- Италия

- Чехия

- Португалия

- Венгрия

7 Выделите наименее характерную группу продуктов для французской кухни:

а) овощи и корнеплоды б) мясопродукты в) рыба и морепродукты

г) крупы и макаронные изделия д) молочные продукты, включая сыры

е) яичные продукты

8 Какой продукт является основным в блюде «ризотто»?

а) макаронные изделия б) рис в) мясо

9 Какой вид мяса не используется в арабской кулинарии?

а) баранина б) говядина в) свинина

10 В этой стране не употребляют блюд из свинины:

а) Япония б) Индия в) Китай г) Италия д) Россия е) Англия ж) Турция з) Франция

11 «Фуа-гра» - это национальное блюдо:

а) Итальянской кухни б) Английской кухни в) Французской кухни

г) Английской кухни д) Испанской кухни

12 Макароны были изобретены в а) Франции б) Китае в) России г) Италии

13 Чтобы сохранить питательные и вкусовые качества пищи, ее подвергают минимальной термической обработке в этой стране:

а) Япония б) Индия в) Китай г) Италия д) Россия е) Англия ж) Турция з) Франция

14 В какой кухне используют кошерное питание?

а) Арабская б) Еврейская в) Индийская

15 В каком виде используют рыбу и нерыбные продукты моря в японской кулинарии?

а) Свежезамороженном б) Отварном в) Свежевыловленном

16 Какая зелень характерна для стран Кавказа?

а) Укроп б) Базилик в) Кориандр г) Тимьян

17 К какой группе блюд относятся чахохбили?

а) Мясные б) Овощные в) Из птицы

18 Тонкие лепешки из кукурузы в латиноамериканской кухне называется

а) лаваш б) тортильяс в) хачапури

Выделите номера правильных ответов:

19 Укажите виды жиров, характерные для итальянской кухни:

а) подсолнечное масло б) оливковое масло в) сливочное масло г) свиное сало

20 В качестве гарнира к горячим блюдам в Италии принято подавать:

а) салаты б) овощные гарниры в) картофельное пюре г) жареный картофель

21 К региональным французским блюдам относятся:

а) бифштекс с картофелем фри б) омлет в) тулузские бобы с сосисками

г) буйабесс д) эльзасская тушеная капуста с сосисками

е) страсбургский паштет из гусяной печени

Тест 2

Выделите номер правильного ответа:

1 Для заправки болгарской чорбы используют:

а) кислый настой из отрубей б) сметану в) смесь взбитых яиц и кислого молока
г) уксус

2. Основой для супа «Таратор» является:

а) мясной бульон б) овощной отвар в) йогурт

3 Определите группу характерных для болгарской кухни вторых блюд:

а) гювеч, мусака, плакия, кебабы, яхния

б) чулама, мусака, мититеи, токана

в) гуляш, паприкаш, токаны, перкольт

4 Болгарский пирог банница готовится из теста:

а) слоеного дрожжевого б) слоеного пресного в) песочного

5 Укажите название итальянского блюда из кукурузной муки:

а) мамалыга б) паста в) полента

6 Укажите национальные сорта сыров Италии:

а) рокфор, камамбер, грюер б) пармезан, моцарелла, пекорино

7 Для приема «фламбе» используют:

а) вино б) коньяк в) ликер

8 Чем являются сыры во французской кухне?

а) закуской б) десертом

9 В этой стране не употребляют блюдо из говядины:

а) Япония б) Индия в) Китай г) Италия д) Россия е) Англия ж) Франция з) Турция

10 Говядина - считается главным мясом для:

а) Индусов б) Арабов в) Немцев г) Англичан

11 В этой стране готовят острую пищу

а) Япония б) Индия в) Россия г) Англия д) Франция и) Италия

12 Пельмени были изобретены в а) Сибири б) Китае в) России г) Италии

13 Макароны были изобретены во

а) Франции б) Китае в) России г) Италии

14 В какой кухне используют кошерное питание?

а) Арабская б) Еврейская в) Индийская

15 В какой кухне готовят блюдо хинкали?

а) Грузинская б) Армянская в) Азербайджанская

16 Какие листья используются для производства долмы?

а) Листья салата б) Листья винограда в) Листья капусты

17 Для приготовления тортильяс используется мука

а) кукурузная б) рисовая в) пшеничная

Выделите номера правильных ответов:

18 Выделите характерный для итальянской кухни ассортимент супов:

а) прозрачные супы с гарнирами б) супы – пюре в) супы с макаронными изделиями
г) супы картофельные д) супы молочные

19 Определите виды мясных продуктов, предпочтительно используемых для приготовления итальянских вторых блюд:

а) телятина б) говядина в) свинина жирная г) свинина нежирная
д) субпродукты е) рубленое мясо

20 Исключите компоненты, не входящие в рецептуру лукового супа по-парижски:

а) лук репчатый б) лук – порей в) бульон г) гренки
д) яйца е) сыр швейцарский ж) брынза

21 В каких странах проводят чайные церемонии?

а) Китай б) Япония в) Индия г) Израиль

Примерные темы курсовой работы

Технологические особенности приготовления национальных блюд на примере:

- 1 Английской
- 2 Немецкой
- 3 Французской
- 4 Итальянской
- 5 Китайской
- 6 Японской
- 7 Корейской
- 9 Болгарской
- 10 Латиноамериканской
- 11 Мексиканской
- 12 Еврейской

Курсовая работа выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя. При выполнении курсовой работы, обучающийся должен показать свое умение работать с нормативным материалом и другими литературными источниками, а также возможность систематизировать и анализировать фактический материал и самостоятельно творчески его осмысливать.

В начале изучения дисциплины преподаватель предлагает обучающимся на выбор перечень тем курсовых работ. Обучающийся самостоятельно выбирает тему курсовой работы. Выбор темы курсовой работы производится самим студентом в соответствии с его интересами и подготовленностью, но обязательным последующим согласованием с научным руководителем и утверждением на кафедре.

При выполнении курсовой работы по определенной теме необходимо: изучить и дать критический анализ сведений, содержащихся в различных источниках; объяснить сущность технологических процессов при производстве продукции различной степени готовности во взаимосвязи с физико-химическими изменениями, проходящими в продуктах при переработке; самостоятельно разработать технико-технологические карты. В курсовой работе должны найти отражения знания и навыки самостоятельной работы, полученные не только по технологии производства продукции общественного питания, но и по анатомии пищевого сырья, товароведению пищевых продуктов и ряду других дисциплин. При написании курсовой работы студент должен использовать учебную, научно-техническую литературу, периодические издания профессиональной направленности, электронные информационные источники системы «Интернет». Тематика курсовых работ, разрабатываемая выпускающей кафедрой, тесно связана с конкретными задачами курса.

В курсовой работе должны найти отражение знания и навыки самостоятельной работы, полученные не только по национальным кухням, но и знания технологии производства продукции общественного питания, микробиологии, физиологии питания, товароведению продовольственных продуктов, санитарии и гигиене общественного питания, оборудованию предприятий общественного питания.

Курсовая работа оформляется в виде текстового документа, излагающей постановку и решение задачи, содержание исследования и его основные результаты. Содержание работы должно демонстрировать знакомство автора с основной литературой по теме работы, умение выявить проблему, поставить задачу и определить методы ее решения, умение последовательно изложить существо рассматриваемых вопросов, а также показать умение анализировать полученные результаты, владение необходимой терминологией и понятиями, приемлемый уровень языковой грамотности и владение стилем научного изложения.

Структура курсовой работы

Текстовый документ курсовой работы должен включать в указанной последовательности следующие элементы:

- титульный лист;
- задание;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Структура, содержание и объем курсовой работы определяется темой и заданием руководителя, должна состоять из 30-40 страниц печатного шрифта без учета приложения и списка литературы.

Курсовая работа должна быть оформлена в соответствии с СМК-О-СМГТУ-42-09 «Курсовой проект (работа): структура, содержание, общие правила выполнения и оформления».

Примерный перечень тем курсовых работ и пример задания представлены в разделе 7 «Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации».

Контрольные вопросы

1. Характеристика ассортимента холодных и первых блюд национальной литовской кухни. Особенности тепловой обработки продуктов.

2. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий национальных литовской кухни.

3 Особенности национальной эстонской кухни. Дать характеристику основных видов сырья, для приготовления национальных блюд.

4. Ассортимент и особенности технологии рассыпного и ящечного суши в японской кухне. Требования к оформлению и подаче блюд.

5 Ассортимент и технология приготовления лепного, катаного суши

6. Технология приготовления риса суши в японской кухни.

7 Ассортимент, технология, оформление и подача холодных блюд и закусок, первых блюд немецкой кухни.

8 Кухня Китая. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки. Ассортимент популярных блюда китайской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.

9 Кухня Японии. Дать характеристику традиционных видов сырья и способов его обработки, виды национальной посуды для приготовления и подачи блюд.

10 Традиции итальянской кухни. Особенности технологии и подачи наиболее популярных блюд, мучных изделий, напитков.

11 Французская кухня: традиционная и современная. Ассортимент национальных блюд, правила их оформления и подачи

12 Основные тенденции в развитии современной организации питания: портативные обеды, фаст-фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы и др.

13 Как влияют на жизнедеятельность человека количество, качество, ассортимент пищи,

своевременность и регулярность приема.

14 Опишите формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов.

15 Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания человека.

16 Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI–XIX вв.).

17 Христианство, его сущность, догматы и основные направления.

18 Православие: сущность, догматы и питание.

19 Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество.

20 Иудаизм: сущность, догматы.

21 Основные принципы питания иудеев.

22 Обрядовое питание в иудаизме.

23 Исламизм: сущность, догматы и питание.

24 Обрядовое питание в исламизме.

25 Этика питания мусульман.

26 Буддизм и синтоизм: сущность религий и питание.

27 Индуизм и питание. Особенности пищи и питания болгар, сербов, словен.

28 Французская культура питания: ее история и влияние на традиции питания народов мира.

29 Факторы формирования французской традиции питания.

- 30 Основное пищевое сырье в питании французов и способы его обработки. Репертуар блюд Франции.
- 31 Особенности формирования культуры питания немцев и австрийцев. Пищевой набор сырья, его обработка. Кулинарные символы.
- 32 Традиции питания в Англии и Шотландии и их использование в развитии туризма.
- 33 История формирования традиций питания Италии.
- 34 Особенности пищи и питания народов Скандинавских стран. Общие признаки.
- 35 Традиции и культура питания народов Финляндии, Швеции.
- 36 Основные факторы формирования традиций питания жителей Америки. Принципы питания.
- 37 Народы Аргентины, Мексики и Перу. Особенности развития культуры питания и сырьевого набора. Национальные блюда и напитки.
- 38 Формирующие факторы питания жителей Испании и особенности традиций питания.
- 39 Климато-географические условия – фактор набора пищевого сырья и особенности питания жителей стран африканского материка.
- 40 Национальные особенности питания народов Египта, Эфиопии, Алжира, Марокко и их характеристика.
- 41 Роль азиатских стран в формировании культур и традиций питания народов мира.
- 42 Исторические особенности кулинарного искусства Китая и его роль в формировании культур питания народов мира.
- 43 Основные принципы кулинарного искусства питания народов мира.
- 44 Сырье и особенности его обработки в китайской культуре питания.
- 45 Национальные школы кулинарного искусства и их характеристика.
- 46 Японская культура питания: пищевое сырье, обработка, национальные блюда.
- 47 Современные тенденции в питании японцев.
- 48 Основные признаки индийской культуры питания.
- 49 Национальные особенности обработки пищевого сырья и блюда в культуре питания индусов.
- 50 Корейская культура питания: история развития, пищевое сырье, обработка. Национальные блюда.
- 51 Традиции кулинарного искусства стран Индокитая.
- 52 Особенности культуры питания народов Австралии и Новой Зеландии.
- 53 Напитки, характеристика и их роль в питании человека и развитии туризма.
- 54 Вина стран мира и их характеристика.
- 55 Чай и его исторические корни.
- 56 История проникновения чая на территорию России.
- 57 Национальные традиции приготовления и подачи чая.
- 58 Кофе: история происхождения и распространения в культуре питания народов мира.
- 59 Национальные традиции варки и подачи кофе.
- 60 Пиво: история возникновения напитка и способы подачи.
- 61 Туризм и современные тенденции в сохранении и развитии национальных культурных традиций.

7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине «Кулинарные путешествия по странам мира» за 8 семестр, и проводится в форме зачета, защиты курсовой работы.

а) Планируемые результаты обучения и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации:

| Структурный элемент компетенции | Планируемые результаты обучения | Оценочные средства |
|--|---|--|
| ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья | | |
| Знать | <ul style="list-style-type: none">- современные методы и технологические способы производства приготовления блюд национальной кухни;- основные этапы разработки новых блюд национальной кухни;- организацию производственного контроля при технологии производства блюд национальной кухни; | <p>Вопросы к зачету</p> <ol style="list-style-type: none">1. Характеристика ассортимента холодных и первых блюд национальной литовской кухни. Особенности тепловой обработки продуктов.2. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий национальных литовской кухни.3. Особенности национальной эстонской кухни. Дать характеристику основных видов сырья, для приготовления национальных блюд.4. Ассортимент и особенности технологии рассыпного и ящечного суши в японской кухне. Требования к оформлению и подаче блюд.5. Ассортимент и технология приготовления лепного, катаного суши6. Технология приготовления риса суши в японской кухне.7. Ассортимент, технология, оформление и подача холодных блюд и закусок, первых блюд немецкой кухни.8. Кухня Китая. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки. Ассортимент наиболее популярных блюда китайской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.9. Кухня Японии. Дать характеристику традиционных видов сырья и способов его обработки, виды национальной посуды для приготовления и подачи блюд.10. Традиции итальянской кухни. Особенности технологии и подачи наиболее популярных блюд, мучных изделий, напитков.11. Французская кухня: традиционная и современная. Ассортимент национальных блюд, правила их оформления и подачи12. Основные тенденции в развитии современной организации питания: портативные обеды, фаст-фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы и др.13. Как влияют на жизнедеятельность человека количество, качество, ассортимент пищи, своевременность и регулярность приема.14. Опишите формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов.15. Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания человека. |

| Структурный элемент компетенции | Планируемые результаты обучения | Оценочные средства |
|---------------------------------|---------------------------------|---|
| | | <p>16 Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI–XIX вв.).</p> <p>17 Христианство, его сущность, догматы и основные направления.</p> <p>18 Православие: сущность, догматы и питание.</p> <p>19 Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество.</p> <p>20 Иудаизм: сущность, догматы.</p> <p>21 Основные принципы питания иудеев.</p> <p>22 Обрядовое питание в иудаизме.</p> <p>23 Исламизм: сущность, догматы и питание.</p> <p>24 Обрядовое питание в исламизме.</p> <p>25 Этика питания мусульман.</p> <p>26 Буддизм и синтоизм: сущность религий и питание.</p> <p>27 Индуизм и питание. Особенности пищи и питания болгар, сербов, словенцев.</p> <p>28 Французская культура питания: ее история и влияние на традиции питания народов мира.</p> <p>29 Факторы формирования французской традиции питания.</p> <p>30 Основное пищевое сырье в питании французов и способы его обработки. Репертуар блюд Франции.</p> <p>31 Особенности формирования культуры питания немцев и австрийцев. Пищевой набор сырья, его обработка. Кулинарные символы.</p> <p>32 Традиции питания в Англии и Шотландии и их использование в развитии туризма.</p> <p>33 История формирования традиций питания Италии.</p> <p>34 Особенности пищи и питания народов Скандинавских стран. Общие признаки.</p> <p>35 Традиции и культура питания народов Финляндии, Швеции.</p> <p>36 Основные факторы формирования традиций питания жителей Америки. Принципы питания.</p> <p>37 Народы Аргентины, Мексики и Перу. Особенности развития культуры питания и сырьевого набора. Национальные блюда и напитки.</p> <p>38 Формирующие факторы питания жителей Испании и особенности традиций питания.</p> <p>39 Климато-географические условия – фактор набора пищевого сырья и особенности питания жителей стран африканского материка.</p> <p>40 Национальные особенности питания народов Египта, Эфиопии, Алжира, Марокко и их характеристика.</p> <p>41 Роль азиатских стран в формировании культур и традиций питания народов мира.</p> <p>42 Исторические особенности кулинарного искусства Китая и его роль в формировании культур питания народов мира.</p> <p>43 Основные принципы кулинарного искусства питания народов мира.</p> <p>44 Сырье и особенности его обработки в китайской культуре питания.</p> <p>45 Национальные школы кулинарного искусства и их характеристика.</p> |

| Структурный элемент компетенции | Планируемые результаты обучения | Оценочные средства |
|---------------------------------|--|---|
| | | <p>46 Японская культура питания: пищевое сырье, обработка, национальные блюда. 47 Современные тенденции в питании японцев. 48 Основные признаки индийской культуры питания. 49 Национальные особенности обработки пищевого сырья и блюда в культуре питания индусов. 50 Корейская культура питания: история развития, пищевое сырье, обработка. Национальные блюда. 51 Традиции кулинарного искусства стран Индокитая. 52 Особенности культуры питания народов Австралии и Новой Зеландии. 53 Напитки, характеристика и их роль в питании человека и развитии туризма. 54 Вина стран мира и их характеристика. 55 Чай и его исторические корни. 56 История проникновения чая на территорию России. 57 Национальные традиции приготовления и подачи чая. 58 Кофе: история происхождения и распространения в культуре питания народов мира. 59 Национальные традиции варки и подачи кофе. 60 Пиво: история возникновения напитка и способы подачи. 61 Туризм и современные тенденции в сохранении и развитии национальных культурных традиций.</p> |
| Уметь | <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых блюд национальной кухни; - проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции; - разрабатывать технологические схемы производства; - обсуждать способы эффективного решения по разработке технологических схем производства; | <p style="text-align: center;">Примерные вопросы тестирования</p> <p>1 Узо - крепкий алкогольный напиток вроде анисовой водки, который при разбавлении водой становится белесым и почти непрозрачным. В какой стране узо является частью национальной кухни?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Япония - Турция - Греция - Австралия <p>2 Чилиндрон - густой овощной соус из помидор, сладкого красного перца и репчатого лука. Какая страна является родиной чилиндрона?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Мексика - Испания - Франция - Греция <p>3 Свиная грудинка, тушенная со свеклой в свекольном квасе называется «шпундра». В какой стране едят шпундру с давних времен?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Белоруссия - Чехия |

| Структурный элемент компетенции | Планируемые результаты обучения | Оценочные средства |
|---------------------------------|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Польша - Украина <p>4 Калья - суп из рыбы или мяса, сваренный на основе огуречного рассола. Суп этот пряный, густой, с острым и плотным по консистенции бульоном. Раньше калья была праздничным блюдом, а теперь ее почти не готовят. К какой кухне относится происхождение этого супа?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Польская кухня - Датская кухня - Русская кухня - Украинская кухня <p>5 Откуда произошел гуакамоле - вкуснейший соус из мякоти авокадо?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Испания - Мексика - Австралия - Италия <p>6 Гриссини - тонкие хрустящие хлебные палочки, размером чуть больше карандаша. Где обычно готовят гриссини?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Италия - Чехия - Португалия - Венгрия |
| Владеть | <ul style="list-style-type: none"> - практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области технологии блюд национальной кухни; - навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество блюд национальной кухни | <p style="text-align: center;">Практическое задание</p> <p>1 Самостоятельное приготовление блюд и составление технико-технологической карты в соответствии с рецептурой и технологией:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) ризотто; б) пасту с соусом песто; в) равиоли; г) тушеную капусту по-немецки <p>Определение фактического выхода блюд Органолептическая оценка блюд</p> <p>2 Самостоятельное приготовление блюд и составление технико-технологической карты в соответствии с рецептурой и технологией:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) постный яблочный штрудель; б) рататуй; в) Бланкет де во; г) Тарт фламбе; |

| Структурный элемент компетенции | Планируемые результаты обучения | Оценочные средства |
|---|--|--|
| | | д) буррито 3 Определение фактического выхода блюд 4 Органолептическая оценка блюд |
| ПК-1 способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства | | |
| Знать | <ul style="list-style-type: none"> - факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции блюд национальной кухни; - средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства блюд национальной кухни; - требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; | <p style="text-align: center;">Вопросы текущего контроля</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Питание как компонент общечеловеческой материальной культуры. 2 Понятийный аппарат материальной культуры: культура, культура питания, быт, традиции. 3 Обычай, обряд, церемония, церемониал, ритуал в материальной культуре человека, общества и их роль в развитии туризма. 4 Пища, питание, кулинария, кухня народов мира - компоненты материальной культуры. 5 Этикет, прием, вкус, эстетика и их роль в развитии туризма. 6 История и этапы развития традиций питания. 8 Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания человека. 9 Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI - XIX вв.). 10 Христианство, его сущность, догматы и основные направления. 11 Православие: сущность, догматы и питание. 12 Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество. 13 Иудаизм: сущность, догматы. 14 Основные принципы питания иудеев. 15 Обрядовое питание в иудаизме. 16 Исламизм: сущность, догматы и питание. 17 Обрядовое питание в исламизме. 18 Этика питания мусульман. 19 Буддизм и синтоизм: сущность религий и питания. 20 Индуизм и питание. 21 основополагающие принципы формирования культур и традиций славянских народов. 22 Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания. 23 Особенности пищевого сырья, его обработки, репертуар блюд в русских традициях питания. 24 Характерные знаковые блюда русской культуры питания и их характеристика. 25 История формирования культуры и традиций питания украинского народа. Знаковое сырье и кулинарные символы украинцев. 26 Процессы формирования традиций питания белорусов и поляков. Особенности и отличия от русской культуры питания. 27 Особенности пищи и питания болгар, сербов, словен. |

| Структурный элемент компетенции | Планируемые результаты обучения | Оценочные средства |
|---------------------------------|---|--|
| | | <p>28 Французская культура питания: ее история и влияние на традиции питания народов мира.</p> <p>29 Факторы формирования французской традиции питания.</p> <p>30 Основное пищевое сырье в питании французов и способы его обработки. Репертуар блюд Франции.</p> <p>31 Особенности формирования культуры питания немцев и австрийцев. Пищевой набор сырья, его обработка. Кулинарные символы.</p> <p>32 Традиции питания в Англии и Шотландии и их использование в развитии туризма.</p> <p>33 История формирования традиций питания Италии.</p> <p>34 Особенности пищи и питания народов Скандинавских стран. Общие признаки.</p> <p>35 Традиции и культура питания народов Финляндии, Швеции.</p> <p>36 Основные факторы формирования традиций питания жителей Америки. Принципы питания.</p> <p>37 Народы Аргентины, Мексики и Перу. Особенности развития культуры питания и сырьевого набора. Национальные блюда и напитки.</p> <p>38 Формирующие факторы питания жителей Испании и особенности традиций питания.</p> <p>39 Климато-географические условия - фактор набора пищевого сырья и особенности питания жителей стран африканского материка.</p> <p>40 Национальные особенности питания народов Египта, Эфиопии, Алжира, Марокко и их характеристика.</p> <p>41 Роль азиатских стран в формировании культур и традиций питания народов мира.</p> <p>42 Исторические особенности кулинарного искусства Китая и его роль в формировании питания народов мира.</p> <p>43 Основные принципы кулинарного искусства питания народов мира.</p> <p>44 Сырье и особенности его обработки в китайской культуре питания.</p> <p>45 Национальные школы кулинарного искусства и их характеристика.</p> <p>46 Японская культура питания: пищевое сырье, обработка, национальные блюда.</p> <p>47 Современные тенденции в питании японцев.</p> <p>48 Основные признаки индийской культуры питания.</p> |
| Уметь | - разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии блюд национальной кухни. | <p style="text-align: center;">Практические задания</p> <p>Ознакомиться со Сборником рецептов на блюда зарубежной кухни и подготовить ответы на следующие вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Национальные особенности кухни народов Антильских островов. 2. Отличительные особенности кухни народов Ирака и Ирана. 3. Японская культура питания: пищевое сырье, обработка, национальные блюда. 4. Современные тенденции в питании мексиканцев 5. Основные признаки монгольской кухни. 6. Национальные особенности обработки пищевого сырья и блюда в культуре питания румын |

| Структурный элемент компетенции | Планируемые результаты обучения | Оценочные средства |
|---|--|--|
| | | 7 Китайская культура питания: история развития, пищевое сырье, обработка. Национальные блюда 8 Особенности традиций австралийской кухни. 9. Особенности культуры питания народов Бразилии. |
| Владеть | - навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение блюд национальной кухни | Примеры задач 1. Рассчитать продукты для приготовления 200 порций баранины отварной для туристов из Средней Азии, гарнир – картофель фри, соус паровой, баранина поступила второй категории. Сезон – декабрь. 2 Рассчитать количество фасоли для приготовления блюда «Белая фасоль по-флорентийски» выходом 150 г 3 Рассчитать количество продуктов для приготовления 25 порций массой 250 г «Суп из кур и лука-порея», произвести замену курицы на цыпленка - бройлера |
| ПК-4 способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин | | |
| Знать | - основные принципы организации по технологии приготовления блюд национальной кухни; - нормативные требования, предъявляемые к блюдам национальной кухни. | Вопросы для текущего контроля 1 Современные тенденции развития мировой «кулинарной моды». 2 Особенности традиций немецкой кухни. 3 Особенности традиций французской кухни. 4 Особенности традиций английской кухни. 5 Особенности традиций итальянской кухни. 6 Особенности традиций австрийской кухни. 7 Особенности традиций польской кухни. 8 Особенности традиций испанской кухни. 9 Особенности традиций финской кухни. 10 Особенности традиций американской кухни. 11 Особенности традиций греческой кухни. 12 Особенности традиций болгарской кухни. 13 Особенности традиций арабской кухни. 14 Особенности традиций израильской кухни. 15 Особенности традиций китайской кухни. 16 Особенности традиций индийской кухни. 17 Особенности традиций австралийской кухни. 18 Особенности традиций югославской кухни. 19 Особенности традиций турецкой кухни. 20 Особенности традиций корейской кухни. |

| Структурный элемент компетенции | Планируемые результаты обучения | Оценочные средства |
|---------------------------------|--|---|
| | | 21 Особенности традиций азербайджанской кухни |
| Уметь | <p>- правильно организовывать технологический процесс, с учетом особенностей блюд национальной кухни;</p> <p>- составить и оценивать меню в соответствии с принципами организации блюд национальной кухни;</p> <p>- работать с нормативно-технической информацией в сфере организации приготовления блюд национальной кухни.</p> | <p style="text-align: center;">Практическое задание: Приготовление блюд польской и турецкой кухни</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовить судак по-польски, плов из курицы по-турецки, баклажаны по-стамбульски; - определить выход готовых блюд, органолептические показатели качества блюд, температуру подачи. <p>План семинара:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 История и этапы развития традиций питания. 2 Принципы формирования национальных традиций и культур питания. 3 Влияние мировых религий на формирование становления традиций и культур питания. <p>Домашнее задание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучить традиции потребления пищи и питания польской и турецкой кухни, найти их отражение в мировой литературе и живописи. 2. Составить технико-технологические карты на блюда польской и турецкой кухни, расчет необходимого количества сырья и полуфабрикатов и определить требования к качеству блюд <p>Найдите решение следующих производственных ситуаций:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поясните, каким образом, при изготовлении блюда «Судак по-польски» были использованы пищевые рыбные отходы, образующиеся в результате механической обработки? 2. Определите закладку судака потрошёного обезглавленного для приготовления 80 порций «Судака по-польски». 3. При бракераже блюда «Плов из курицы по-турецки» было оценено неудовлетворительно, так как рис был переварен; консистенция не рассыпчатая. Какие правила приготовления плова по-турецки были нарушены? <p>Контрольные вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Значение холодных и горячих закусок в польской кухне? 2. Назовите традиционные первые блюда в польской кухне? 3. Назовите виды тепловой обработки, используемой при приготовлении блюд польской кухни? 4. Технология приготовления блюда «бигос», «фляки»? 5. Технология приготовления блюда «лозанки»? 6. Особенности режима питания поляков? 7. Особенности приготовления плова в турецкой кухне? |

| Структурный элемент компетенции | Планируемые результаты обучения | Оценочные средства |
|--|---|---|
| | | 8. Технология приготовления блюда «пастирма». Особенности ее потребления? 9. Назовите турецкие кондитерские изделия? 10. Технология приготовления мучных кондитерских изделий «курабие», «баклава», «кадайифа»? |
| Владеть | - методами организации по приготовлению блюд национальной кухни. | Практические задачи: 1 Определение (расчет) нормы вложения, взаимозаменяемость продуктов, потери при тепловой обработки ингредиентов для приготовления блюд европейской кухни в соответствии с нормативными документами. |
| ПК-7 способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья | | |
| Знать | - основные определения и понятия в области технологии приготовления блюд национальной кухни; - основные способы кулинарной обработки при приготовлении блюд национальной кухни; - процессы, протекающие при приготовлении; - характеристику основного и вспомогательного сырья, их свойства, влияющие на оптимизацию технологического процесса; - определения процессов приготовления блюд и кулинарных изделий национальной кухни; | <p style="text-align: center;">Примерные тестовые вопросы</p> Выделите номер правильного ответа: 1 Для заправки болгарской чорбы используют: а) кислый настой из отрубей б) сметану в) смесь взбитых яиц и кислого молока г) уксус 2. Основой для супа «Таратор» является: а) мясной бульон б) овощной отвар в) йогурт 3 Определите группу характерных для болгарской кухни вторых блюд: а) гювеч, мусака, плакия, кебабы, яхния б) чулама, мусака, мититеи, токана в) гуляш, паприкаш, токань, перкольт 4 Болгарский пирог банница готовится из теста: а) слоеного дрожжевого б) слоеного пресного в) песочного 5 Укажите название итальянского блюда из кукурузной муки: а) мамалыга б) паста в) полента 6 Укажите национальные сорта сыров Италии: а) рокфор, камамбер, грюер б) пармезан, моцарелла, пекорино 7 Для приема «фламбе» используют: |

| Структурный элемент компетенции | Планируемые результаты обучения | Оценочные средства |
|---------------------------------|---------------------------------|---|
| | | <p>а) вино б) коньяк в) ликер</p> <p>8 Чем являются сыры во французской кухне? а) закуской б) десертом</p> <p>9 В этой стране не употребляют блюд из говядины: а) Япония б) Индия в) Китай г) Италия д) Россия е) Англия ж) Франция з) Турция</p> <p>10 Говядина - считается главным мясом для: а) Индусов б) Арабов в) Немцев г) Англичан</p> <p>11 В этой стране готовят острую пищу а) Япония б) Индия в) Россия г) Англия д) Франция и) Италия</p> <p>12 Пельмени были изобретены в а) Сибири б) Китае в) России г) Италии</p> <p>13 Макароны были изобретены в а) Франции б) Китае в) России г) Италии</p> <p>14 В какой кухне используют кошерное питание? а) Арабская б) Еврейская в) Индийская</p> <p>15 В какой кухне готовят блюдо хинкали? а) Грузинская б) Армянская в) Азербайджанская</p> <p>16 Какие листья используются для производства долмы? а) Листья салата б) Листья винограда в) Листья капусты</p> <p>17 Для приготовления тортильяс используется мука а) кукурузная б) рисовая в) пшеничная</p> <p>Выделите номера правильных ответов:</p> <p>18 Выделите характерный для итальянской кухни ассортимент супов: а) прозрачные супы с гарнирами б) супы – пюре в) супы с макаронными изделиями</p> |

| Структурный элемент компетенции | Планируемые результаты обучения | Оценочные средства |
|---|---|--|
| | | <p>г) супы картофельные д) супы молочные 19 Определите виды мясных продуктов, предпочтительно используемых для приготовления итальянских вторых блюд: а) телятина б) говядина в) свинина жирная г) свинина нежирная д) субпродукты е) рубленое мясо</p> <p>20 Исключите компоненты, не входящие в рецептуру лукового супа по-парижски: а) лук репчатый б) лук – порей в) бульон г) гренки д) яйца е) сыр швейцарский ж) брынза</p> <p>21 В каких странах проводят чайные церемонии? а) Китай б) Япония в) Индия г) Израиль</p> |
| Уметь | <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и осуществлять технологический процесс производства блюд национальной кухни; - выбирать, видоизменять, составлять и рассчитывать рецептуры блюд национальной кухни; - нормировать расход сырья блюд национальной кухни; - осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования; | <p>Практические задания Произвести расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, выхода массы брутто, нетто, отходов при механической кулинарной обработке для следующих блюд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Карп по австрийский выход порции 250 г 2 Телячий эскалоп по-венски выход порции 200 г 3 Острая закуска савори выход порции 220г 4 Салат английский выход порции 180 г 5 Кабачки по-английски выход порции 150 г |
| Владеть | <ul style="list-style-type: none"> - методами организации технологического процесса производства блюд национальной кухни; - навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий | <p>Практические задания 1 Разработать технико-технологические карты на блюда народов Латинской Америки. Определить нормы вложения, взаимозаменяемость продуктов, потери при тепловой обработке ингредиентов для их приготовления</p> |
| ПК-9 способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли | | |
| Знать | <ul style="list-style-type: none"> - тематические издания и публикации в профессиональной периодике; - основные источники научно-технической информации в сфере питания; - сущность и значение информации для предприятий питания; - методы анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности; | <p style="text-align: center;">Вопросы для собеседования</p> <p>Задание: - Анализ технологии приготовления, набора сырьевых продуктов, формы подачи блюд кухонь мировых религий. Вопросы для самостоятельного рассмотрения: 1 Краткая характеристика мировых религий. 2 Пища, традиции питания в христианстве: (православие - Пасха, Радуница, Рождество Христово, крещение Господне, Благовещение Пресвятой Богородицы, Масленица и т.д.).</p> |

| Структурный элемент компетенции | Планируемые результаты обучения | Оценочные средства |
|---------------------------------|---|--|
| | <p>- тематические выставки и передовые предприятия отрасли;</p> | <p>3 Медико-биологические аспекты питания во время постов. 4 Вегетарианство - особая система питания. Виды вегетарианства. Особенности питания в католицизме и протестантизме. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные и трэфные предписания на пищевые продукты. Пища и питание в праздники и посты (Шаббат, Рош-Гашан, Йом-кипур, Пурим, Песах, Шаваут). Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламе. Влияние разнообразия мусульманского мира на традиции и культуру питания. 5 Пища и трапеза исламистов в праздники (Джума, Ураза-байрам, Курбан-байрам, Ноуруз) и пост (рамадан). Буддизм, синтоизм и питание. Примерная тематика рефератов и эссе 1 Формирование кухонь стран Балканского полуострова. 2 Формирование кухонь стран Центральной Европы. 3 Экзотическое сырье и экзотические блюда. 4 Технология приготовления мясных блюд в турецкой кухне. 5 Технология приготовления сладких блюд в турецкой кухне. 6 Технология приготовления японских рыбных котлет. 7 Особенности технологических приемов в китайской кухне. 8 Технология краковской каши. 9 Дать характеристику региональным кулинарным школам Китая. 10 Технология приготовления бигоса. Какая кухня? 11 Экзотические блюда китайской кухни. 12 Популярные закуски скандинавской кухни. 13 Подготовка риса для пилава. Пилав с курицей (турецкая кухня). 14 Закуски, популярные во французской кухне. 15 В какой кухне популярны супы с пивом? Технология. 16 Тушеные блюда венгерской кухни. Технология. 17 Соусы во французской кухне. Значение. Примеры. 18 Как правильно приготовить французский бифштекс? 19 Как правильно приготовить чай по-японски?</p> |
| Уметь | <p>- проводить поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, использование интернет ресурсов - самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности; - применять основные методы, способы и средства</p> | <p>Практические задания Выполнить курсовую работу. Задания, рассматриваемые в курсовой работе - Исторические особенности развития национальной кухни - Товароведная характеристика сырья, применяемого для приготовления блюд - Характеристика традиционных блюд - Виды тепловой обработки характерной для данной кухни - Самостоятельно разработать технико-технологические карты на блюда</p> |

| Структурный элемент компетенции | Планируемые результаты обучения | Оценочные средства |
|---------------------------------|---|--|
| | <p>получения, хранения, переработки информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - находить научно- техническую информацию из различных источников; - применять и систематизировать научно-техническую информацию в практической деятельности. | <p>Примерные темы курсовых работ</p> <p>Технологические особенности приготовления национальных блюд на примере:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Английской 2 Немецкой 3 Французской 4 Итальянской 5 Китайской 6 Японской 7 Корейской 9 Болгарской 10 Латиноамериканской 11 Мексиканской 12 Еврейской 13 Индийской |
| Владеть | <ul style="list-style-type: none"> - навыками поиска научно-технической информации в области организации блюд национальной кухни; - способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды. | <p>Практическое задание из профессиональной области:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Провести анализ тематических журналов общественного питания и на примере одной из кухонь стран мира выполнить следующее задание: <ul style="list-style-type: none"> - дать краткую характеристику особенностям кухни; - указать вид механической и тепловой обработки; - на примере одной рецептуры составить технологическую схему приготовления; - произвести расчеты по определению выхода блюда; - составить технико-технологическую карту; - указать требования, предъявляемые качеству блюда национальной кухни. |

б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:

Промежуточная аттестация по дисциплине «Кухни народов мира» включает теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень усвоения обучающимися знаний, лабораторные работы, выявляющие степень сформированности умений и владений, проводится в форме зачета, защиты курсовой работы.

Подготовка к зачету заключается в изучении и тщательной проработке студентом учебного материала дисциплины с учетом учебников, учебных пособий, лекционных и лабораторных занятий, сгруппированном в виде контрольных вопросов.

Студент дает ответы на вопросы после предварительной подготовки. Студенту предоставляется право давать ответы на вопросы без подготовки по его желанию.

Преподаватель имеет право задавать дополнительные вопросы, если студент недостаточно полно осветил тематику вопроса, если затруднительно однозначно оценить ответ, если студент не может ответить на вопрос.

Критерии оценки:

- **«зачтено»** - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания учебного материала по теме, знает сущность дисциплины. При этом студент логично и последовательно излагает материал темы, раскрывает смысл вопроса, дает удовлетворительные ответы на дополнительные вопросы. Дополнительным условием получения оценки могут стать хорошие успехи при выполнении самостоятельной и контрольной работы, систематическая активная работа на лабораторных занятиях.

- **«не зачтено»** - выставляется при условии, если студент владеет отрывочными знаниями о сущности дисциплины, дает неполные ответы на вопросы из основной литературы, рекомендованной к курсу, не может ответить на дополнительные вопросы, предложенные преподавателем.

Курсовая работа выполняется под руководством преподавателя, в процессе ее написания обучающийся развивает навыки к научной работе, закрепляя и одновременно расширяя знания, полученные при изучении курса. При выполнении курсовой работы обучающийся должен показать свое умение работать с нормативным материалом и другими литературными источниками, а также возможность систематизировать и анализировать фактический материал и самостоятельно творчески его осмысливать.

В процессе написания курсовой работы, обучающийся должен разобраться в теоретических вопросах избранной темы, самостоятельно проанализировать практический материал, разобрать и обосновать практические предложения.

Показатели и критерии оценивания курсовой работы:

– на оценку «отлично» (5 баллов) – работа выполнена в соответствии с заданием, обучающийся показывает высокий уровень знаний не только на уровне воспроизведения и объяснения информации, но и интеллектуальные навыки решения проблем и задач, нахождения уникальных ответов к проблемам, оценки и вынесения критических суждений;

– на оценку «хорошо» (4 балла) – работа выполнена в соответствии с заданием, обучающийся показывает знания не только на уровне воспроизведения и объяснения информации, но и интеллектуальные навыки решения проблем и задач, нахождения уникальных ответов к проблемам;

– на оценку «удовлетворительно» (3 балла) – работа выполнена в соответствии с заданием, обучающийся показывает знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, интеллектуальные навыки решения простых задач;

– на оценку «неудовлетворительно» (2 балла) – задание преподавателя выполнено частично, в процессе защиты работы обучающийся допускает

существенные ошибки, не может показать интеллектуальные навыки решения поставленной задачи.

– на оценку «неудовлетворительно» (1 балл) – задание преподавателя выполнено частично, обучающийся не может воспроизвести и объяснить содержание, не может показать интеллектуальные навыки решения поставленной задачи.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) Основная литература:

1 Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для прикладного бакалавриата / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/437672> (дата обращения: 01.09.2020)..

2 Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123665> (дата обращения: 01.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

б) Дополнительная литература:

1 Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы : учебное пособие / В. И. Мошков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-3142-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113380> (дата обращения: 01.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2 Введение в технологию продуктов питания. Практикум : учебное пособие для вузов / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 141 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12009-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/446658> (дата обращения: 01.09.2020).

3 Наука и жизнь. - ISSN: 1683-9528 - Текст: непосредственный

4 Известия вузов. Пищевая технология. - ISSN: 0579-3009. - Текст: непосредственный

5 Пищевая промышленность. - ISSN: 0235-2486.- Текст : непосредственный

в) Методические указания:

1 Кухни народов мира : практикум / И. А. Долматова, Т. Н. Зайцева, Н. И. Барышникова, В. Ф. Рябова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2017. - 95 с. : табл., схема. — URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=3500.pdf&show=dcatalogues/1/1514310/3500.pdf&view=true> (дата обращения: 25.09.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Имеется печатный аналог

г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Программное обеспечение:

| Наименование ПО | № договора | Срок действия лицензии |
|-----------------|------------|------------------------|
|-----------------|------------|------------------------|

| | | |
|--|----------------------------|---------------|
| MS Windows 7 | Д-1227 от 8.10.2018 г. | 11.10.2021 г. |
| MS Office 2007 | № 135 от 17.09.2007 г. | бессрочно |
| FAR Manager | Свободно распространяемое | бессрочно |
| ABBYY FineReader 11.0 Corporate Edition | Д-1218-12 от 02.08.2012 г. | бессрочно |
| 7Zip | Свободно распространяемое | бессрочно |

Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>, свободный доступ.

Образовательный портал для обучающихся. – Режим доступа: <http://newlms.magtu.ru/>, свободный доступ.

Электронная база периодических изданий East View Information Services, ООО «ИВИС». – Режим доступа: <https://dlib.eastview.com/>, свободный доступ.

Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования (РИНЦ). – Режим доступа: URL: https://elibrary.ru/project_risc.asp, свободный доступ.

Информационная система - Единое окно доступа к информационным ресурсам. – Режим доступа: URL: <http://window.edu.ru/>, свободный доступ.

Поисковая система Академия Google (Google Scholar). – Режим доступа: URL: <https://scholar.google.ru/>, свободный доступ.

Российская Государственная библиотека. Каталоги. – Режим доступа: URL: <https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/>, свободный доступ.

Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова. – Режим доступа: URL: <http://magtu.ru:8085/marcweb2/Default.asp>, свободный доступ.

Университетская информационная система РОССИЯ. – Режим доступа: URL: <https://uisrussia.msu.ru>, свободный доступ.

9 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

| Тип и название аудитории | Оснащение аудитории |
|---|---|
| Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа | Мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации |
| Учебные аудитории для проведения лабораторных работ | Оборудование для выполнения лабораторных работ, инвентарь Наглядные материалы: таблицы, схемы, плакаты. |
| Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации | Доска, законодательная, нормативная и техническая документация, ФОСы, учебно-методическая документация |
| Помещения для самостоятельной работы обучающихся | Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета |
| Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования | Стеллажи для хранения учебно-наглядных пособий и учебно-методической документации Инструменты для ремонта лабораторного |

| | |
|--|--------------|
| | оборудования |
|--|--------------|

Лабораторная работа №1

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД АФРИКАНСКОЙ, ИНДИЙСКОЙ КУХОНЬ

Цель работы: получить практические навыки в приготовлении блюд африканской, индийской кухонь, освоить правила подачи и сроки реализации, провести бракераж блюд.

Задачи:

- *приготовить* салат по-африкански из бананов, цыпленка по - индийски, кокосовое печенье;
- *определить* выход готовых блюд, органолептические показатели качества блюд, температуру подачи.

Задание на приготовление блюд африканской, индийской и украинской кухонь

Салат по-африкански из бананов. Рецепт блюда «Салата по – африкански из бананов» представлена в табл.1.

Таблица 1

Рецептура блюда «Салата по – африкански из бананов»

| Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
|----------------------|-----------------|----------------|
| Бананы | 40 | 25 |
| Ветчина | 28 | 25 |
| Изюм | 27 | 25 |
| Орехи грецкие (ядро) | 10 | 10 |
| Сливки, 20% | 15 | 15 |
| Цедра лимона | 3 | 3 |
| Выход | | 100 |

Бананы очистить, нарезать ломтиками толщиной 5 мм и перемешать с измельченными орехами. Добавить мелко нарезанную ветчину и предварительно замоченный в воде изюм. Продукты выложить на листья салата, полить сливками, посыпать лимонной цедрой и оформить гренками.

Подать на тарелке на листьях салата, посыпать лимонной цедрой.

Цыпленок по – индийски. Рецепт блюда «Цыпленок по-индийски» представлена в табл. 8, «Рис по – индийски» в табл. 2.

Таблица 2

Рецептура блюда «Цыпленок по-индийски»

| Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
|--------------------|-----------------|----------------|
| Цыплята | 275 | 255 |
| Масло сливочное | 15 | 15 |
| Лук репчатый | 17 | 12 |
| Мука | 15 | 15 |
| Карри | 4 | 4 |
| Яблоки | 35 | 28 |
| Выход | | 325 |

Рецептура блюда «Рис по-индийски»

| Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
|---------------------|-----------------|----------------|
| Рис | 53 | 53 |
| Масло сливочное | 13 | 13 |
| Масса готового риса | | 140 |
| Выход | | 150 |

Цыпленка порубить на порционные куски, посолить и слегка обжарить в масле. Бланшированный лук пассировать, добавить пассированную муку, карри, небольшое количество бульона, перемешать.

Этим соусом залить цыпленка, добавить нарезанные ломтиками и очищенные яблоки тушить до готовности. Готовое мясо переложить в блюдо и полить протертым вместе с яблоками и овощами соусом, который должен быть без комочков, и средней густоты.

Выложить в центр на большое круглое блюдо цыпленка, вокруг рис по-индийски.

Кокосовое печенье. Рецептuru блюда «Кокосовое печенье» представлена в табл. 4.

Таблица 4

Рецептура блюда «Кокосовое печенье»

| Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
|--------------------|-----------------|----------------|
| Кокос (мякоть) | 300 | 300 |
| Яйцо (белок) | 3 шт | 56 |
| Сахарная пудра | 150 | 150 |
| Выход | | 350 |

Натереть на мелкой терке белую часть мякоти кокосового ореха и подсушить ее в духовом шкафу при открытой дверце при (120-150) °С 15-20 мин. Взбить в крутую пену из яичных белков и сахарной пудры и смешать с натертой мякотью кокосового ореха. Сформировать шарики и поместить их на промасленную бумагу.

Выпекать при (220-250)°С в течение 20 мин.

Требования к качеству блюд африканской, индийской и украинской кухонь приведены в табл. 5.

Органолептические показатели качества блюд африканской, индийской и украинской кухонь

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Запах | Вкус |
|--|--|--------------------------------------|----------------------------------|--|
| Салат по-африкански из бананов | | | | |
| Салат уложен на листья салата, сверху посыпан лимонной цедрой, оформлен гренками | Золотисто – коричневый, с вкраплениями коричневого изюма | Мягкая, сочная | Бананов, лимонной цедры и орехов | Сладко-кислый, бананов, ветчины и орехов |
| Цыпленок по-индийски | | | | |
| Куски цыпленка выложены в центре большого блюда, вокруг уложен рис | Золотисто-желтый, с зеленоватым оттенком, риса - белого | Мягкая, сочная, у риса - рассыпчатая | Цыпленка и карри | Мяса цыпленка и карри |
| Печенье из кокосов | | | | |
| Круглые шарики, сверху посыпанные сахарной пудрой | Золотистый, пудры - белый | Воздушная, рассыпчатая | Кокоса | Сладкий с ароматом кокоса |

Контрольные вопросы:

1. Исторические этапы формирования кухни Северной Африки.
2. Факторы, влияющие на ее развитие.
3. Мусульманский пост рамадан и приготовление традиционных блюд в Марокко.
4. Какое блюдо готовит невеста в Марокко для своего обручения?
5. Особенности «фаст-фуда» в Марокко.
6. Отличительные особенности сенегальской кухни.
7. Классические блюда Сенегала.
8. Особенности использования риса в Сенегале.
9. Исторические этапы формирования южноафриканской кухни.
10. Факторы, влияющие на ее развитие.
11. Разнообразие южноафриканской кухни.
12. Влияние различных стран на кухню ЮАР и ее индивидуальные особенности.
13. Исторические этапы формирования индийской кухни. Факторы, влияющие на ее развитие.
14. Различия индийской кухни в зависимости от географических особенностей страны.
15. Роль пряностей и специй в индийской кухне. Виды, применение.
16. Особенности подачи блюд в Индии.
17. Традиции в Индии.
18. Формирование традиций и культура питания испанской кухни. Факторы, влияющие на ее развитие.
19. Особенности итальянской трапезы – тапас.

Лабораторная работа №2

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД КИТАЙСКОЙ, ТАЙСКОЙ И ЯПОНСКОЙ КУХОНЬ

Цель работы: получить практические навыки в приготовлении блюд тайской, китайской и японской кухонь, освоить правила подачи и сроки реализации, провести

бракераж.

Задачи:

- *приготовить* салат из курицы, маринованной в имбире, кальмара по-пекински, судака по-китайски, салат с копченым лососем;
- *определить* выход готовых блюд, органолептические показатели качества блюд.

Задание на приготовление блюд китайской, тайской и японской кухонь

Салат из курицы, маринованной в имбире. Рецептuru блюда «Салат из курицы, маринованной в имбире» представлена в табл. 6.

Таблица 6

Рецептура блюда «Салат из курицы маринованной в имбире»

| Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
|--------------------------|-----------------|----------------|
| Куриное филе | 50 | 50 |
| Светлый соевый соус | 7 | 7 |
| Кунжутные семечки | 3 | 3 |
| Оливковое масло | 7 | 7 |
| Имбирь (корень) | 37,5 | 30 |
| Грибы (шиитаке) | 30 | 30 |
| Стручки зеленого горошка | 10 | 10 |
| Помидоры черри | 10 | 10 |
| Сахар | 3 | 3 |
| Выход | | 100 |

Смешать имбирь, сахар, соль, половину масла и кунжутные семечки в пасту. Натереть филе смесью и положить в холодильник на 2 часа. Положить соевый соус в маленькую кастрюлю, довести до кипения. Добавить грибы и кипятить 2 минуты. Отставить и дать остыть. Отварить горошек в подсоленной кипящей воде в течение 3 минут, слить и промыть под холодной водой. Нагреть оставшееся масло в сковороде. Добавить курицу, затем готовить на среднем огне 10 мин. Снять с огня и дать остыть. Тонко порезать курицу, положить в салатницу с горошком и помидорами и перемешать. Выложить сверху грибы вместе с жидкостью и подать.

Кальмар по-пекински. Рецептuru блюда «Кальмар по-пекински» представлена в табл. 7.

Таблица 7

Рецептура блюда «Кальмары по-пекински»

| Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
|--|-----------------|----------------|
| Кальмары мороженые обезглавленные (филе) с кожей | 123 | 60* |
| Огурцы свежие | 9 | 7,5 |
| Лук репчатый | 37,5 | 32 |
| Чеснок свежий | 10 | 7 |
| Крахмал кукурузный | 15 | 15 |
| Коньяк | 10 | 10 |
| Бульон куриный | 32 | 32 |
| Масло растительное | 20 | 20 |
| Выход | | 180 |

* Масса отварных кальмаров.

Кальмары замочить в воде на 1 час, затем промыть, снять с них кожицу. Нарезать подготовленные тушки кусочками длиной 4 см и шириной 2 см. Положить на 30 секунд в кипящую воду. После этого обжарить кальмары на разогретом до 160°C масле в течение 1 минуты. Добавить нарезанный соломкой лук, измельченный чеснок, ломтики огурца, коньяк, разведенный небольшим количеством воды крахмал, бульон и соль. Хорошо перемешать, тушить пока соус не загустеет.

Судак по – китайски. Рецептuru блюда «Судак по-китайски» представлена в табл. 8

Таблица 8

Рецептура блюда «Судак по-китайски»

| Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
|-----------------------------------|-----------------|----------------|
| Судак (потрошенный, без головы) | 270 | 162 |
| Сало свиное | 20 | 20 |
| Соус соевый | 5 | 5 |
| Яйцо | ½ шт. | 20 |
| Сухари из пшеничной муки 1 сорта. | 10 | 10 |
| Масло кунжутное | 5 | 5 |
| Перец черный молотый | 1 | 1 |
| Выход | | 200 |

Порционные куски филе судака без кожи и костей мариновать в течение (10-15) мин. в соевом соусе, смешанным с кунжутным маслом, молотым черным перцем и солью. Затем куски рыбы панировать в сухарях, смазать взбитым яйцом и снова панировать в сухарях, затем обжарить во фритюре. Готовую рыбу откинуть, чтобы стекло лишнее масло.

Подавать с гарниром из риса и свежих овощей, украсить долькой лимона.

Салат с копченым лососем. Рецептuru блюда «Салат с копченым лососем» представлена в табл. 9.

Таблица 9

Рецептура блюда «Салат с копченым лососем»

| Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
|------------------------|-----------------|----------------|
| Копченый лосось | 27 | 16 |
| Капуста китайская | 25 | 16 |
| Паприка | 9,4 | 6 |
| Маслины (без косточек) | 8 | 8 |
| Уксус бальзамический | 4 | 4 |
| Масло оливковое | 6 | 6 |
| Авокадо | 23 | 12,5 |
| Помидор | 15 | 12,5 |
| Апельсиновый сок | 15 | 55 |
| Огурец | 15,5 | 12,5 |
| Выход | | 100 |

Листья китайской капусты помыть и выложить на дно салатницы. Авокадо, помидоры (без семян), огурец очистить, помыть и нарезать кубиком, выложить на листья китайской капусты. В центр салатницы поместить горкой, нарезанного копченого лосося. Паприку помыть вырезать сердцевину и порезать соломкой, далее выложить в салатницу по кругу в виде лучей. Заправить бальзамическим уксусом, оливковым маслом и апельсиновым соком, салат украсить маслинами.

Требования к качеству блюд тайской, китайской и японской кухонь приведены в табл. 10

Таблица 10

Органолептические показатели качества блюд тайской, китайской и японской кухонь

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Запах | Вкус |
|--|--|--|--------------------------------------|---|
| Салат из курицы, маринованной в имбире | | | | |
| Салат выложен | Входя- | Мягкая, | Курицы с | Кури- |
| горкой, сверху мелко нарезанные грибы, обильно полит грибным соусом | щих продуктов: курицы, зеленого горошка и красных помидор, коричневых грибов | Нежная, сочная | ароматной грибной заправкой и имбиря | цы, грибной заправки, с привкусом соевого соуса |
| Кальмар по-пекински | | | | |
| Блюдо выложено в порционную тарелку горкой, компоненты сохранили нарезку | Золотисто-желтый, с зелеными вкраплениями огурца | Кальмаров – мягкая, огурцов – слегка хрустящая | Кальмара с чесноком | В меру соленый, кальмара и огурцов с чесноком |
| Судак по-китайски | | | | |
| Кусочки рыбы сохранившие форму, панировка равномерная | Золотисто-коричневый, на разрезе белый | Мягкая, нежная, сочная | Жареной рыбы, панированной в сухарях | Жареной рыбы, в меру соленый |
| Салат с копченым лососем | | | | |
| Салат выложен горкой в центре салатника, на листья капусты, перец по кругу в виде лучей, украшен маслинами | Красно-розовый, с вкраплениями черных маслин | Мягкая, сочная, нежная | Лосося и апельсина | В меру соленый, солоно-сладкий |

Контрольные вопросы:

1. Исторические этапы формирования китайской кухни. Факторы, влияющие на ее развитие.
2. Правила кулинаров Китая.
3. Продукты, применяемые в китайской кухне.
4. Этикет китайского стола.
5. «Великое изобретение» Китая.
6. Способы кулинарной обработки в Китае.
7. Исторические этапы формирования японской кухни. Факторы, влияющие на ее развитие.
8. Искусство японской кулинарии.
9. Значение употребления овощей и рыбы в Японии.
10. Суши (суши): значение, разновидности, особенности приготовления.
11. Особый деликатес – фугусаши в Японии.
12. Роль риса в японской кулинарии.
13. Соевые продукты японской кухни: роль, блюда, способы приготовления.
14. Применение овощей и растений в японской кухне.
15. Значение грибов и съедобных цветов.
16. Сладкие блюда японской кухни.
17. Чайная церемония в Японии.
18. Посуда, сервировка стола и оформление пищи в Японии.

19. Хаси – палочки для еды и приготовления пищи.
 20. Влияние японской кухни на европейскую кулинарию.

Лабораторная работа №3

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИТАЛЬЯНСКОЙ, ФРАНЦУЗСКОЙ И НЕМЕЦКОЙ КУХОНЬ

Цель работы: получить практические навыки в приготовлении блюд итальянской, французской и немецкой кухонь, освоить правила подачи и сроки реализации, провести бракераж блюд.

Задачи:

- *приготовить* салат с крабами и грибами, лазанью, жульен, айнтропф из капусты по-швабски;
- *определить* выход готовых блюд, органолептические показатели качества блюд, температуру подачи.

Задание на приготовление блюд итальянской, французской и немецкой кухонь

Салат с крабами и грибами. Рецепт блюда «Салат с крабами и грибами» представлена в табл. 11

Таблица 11

Рецептура блюда «Салат с крабами и грибами»

| Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
|------------------------|-----------------|----------------|
| Картофель | 64 | 52 |
| Сладкий красный перец | 14 | 11 |
| Ветчина | 10 | 8 |
| Мясо краба вареное | 15 | 15 |
| Свежие белые грибы | 19 | 16 |
| Масса отварных грибов | - | 8 |
| Маслины (без косточек) | 2,5 | 2,5 |
| Оливковое масло | 5 | 5 |
| Лимонный сок | 2,5 | 2,5 |
| Выход | - | 100 |

Отварной картофель и красный перец нарезать кубиками, ветчину и крабы нарезать соломкой, все хорошо перемешать и посыпать черным перцем и солью, добавить мелко нарезанные отварные грибы и маслины. Для заправки взбить оливковое масло с лимонным соком, залить салат.

Подать в салатнике, украсить рубленой зеленью.

Жюльен грибной. Рецепт блюда «Жюльен грибной» представлена в табл. 12.

Таблица 12

Рецептура блюда «Жюльен грибной»

| Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
|--------------------|-----------------|----------------|
| Грибы белые | 70,6 | 60 |
| Репчатый лук | 12,4 | 10 |
| Мука | 7,6 | 7,6 |
| Сливки | 15 | 15 |
| Сыр Голландский | 30 | 30 |
| Сметана, 20% | 15 | 15 |

| | | |
|--------------------|-----|-----|
| Растительное масло | 4,5 | 4,5 |
| Выход | - | 120 |

Грибы мелко порезать и тушить в масле до готовности, отдельно тушить мелко порезанный лук. В грибы добавить лук, муку, перемешать, постепенно вливая сливки. Потушить 5 мин, добавить сметану, тушить еще 3 мин.

Разложить в кокотницы, посыпать сыром и поставить в духовку на 15 мин до образования корочки. Подать на тарелке, застеленной салфеткой, на ручку кокотницы одеть папильотку.

Лазанья. Рецептuru блюда «Лазанья» представлена в табл. 13.

Таблица 13

Рецептура блюда «Лазанья»

| Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
|---------------------------|-----------------|----------------|
| Листы лазаньи | 85 | 85 |
| Говядина (котлетное мясо) | 80 | 80 |
| Помидоры | 35,4 | 30 |
| Сыр | 31,1 | 30 |
| Оливковое масло | 5 | 5 |
| Томатная паста | 5 | 5 |
| Соус бешамель | 100 | 100 |
| Выход | | 350 |

Помидоры очистить от кожуры, взбить в блендере с добавлением томатной пасты. Обжарить фарш из говядины на оливковом масле, добавить специи и томатную массу. Тушить 5 минут.

Смазать форму оливковым маслом и налить на дно соус «Бешамель» и томатную массу. Положить на соус отварные листы лазаньи, выложить на них соус из томатной массы и фарша, посыпать тертым сыром и смазать соусом «Бешамель». Повторить процедуру 3 – 4 раза. Последний слой накрыть листами лазаньи, полить молочным соусом, густо посыпать сыром. Смазать растопленным сливочным маслом. Запекать при температуре 200 °С в течении (30 – 40) мин.

Айнтропф из капусты по – швабски. Рецептuru блюда «Айнтропф из капусты по-швабски» представлена в табл. 14.

Таблица 14

Рецептура блюда «Айнтропф из капусты по-швабски»

| Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
|-----------------------|-----------------|----------------|
| Сардельки | 60 | 50 |
| Капуста белокочанная | 140 | 120 |
| Картофель | 200 | 160 |
| Вода | 125 | 125 |
| Грибы свежие | 88 | 75 |
| Мука пшеничная | 7,5 | 7,5 |
| Шпик свиной | 12,5 | 12 |
| Перец красный молотый | 3 | 3 |
| Выход | | 250 |

Капусту разобрать на отдельные листья, залить небольшим количеством воды, отваривать в течение 15 минут. Добавить мелко нарезанные свежие грибы и картофель. В вытопленном из шпика сале поджарить до коричневого цвета муку. Медленно добавить воду, чтобы получился соус средней густоты. Хорошо приправить и вылить на овощи. Варить в закрытой посуде до готовности.

Перед подачей на стол положить в суп поджаренные сардельки.

Требования к качеству блюд французской, итальянской и немецкой кухонь приведены в табл. 15

Таблица 15

Органолептические показатели качества блюд французской, итальянской и немецкой кухонь

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Запах | Вкус |
|--|--|--|--|---|
| Салат с крабами и грибами | | | | |
| Уложен горкой в салатнике, сверху украшен рубленой зеленью | Оранжево-красный, с вкраплениями черных маслин | Мягкая, нежная, сочная | Крабов и грибов | Сладко-кислый, крабов, лимонного сока, грибов |
| Жульен грибной | | | | |
| На поверхности румяная сырная корочка, на ручке кокотницы одета папильотка | Золотисто-коричневый | Мягкая, воздушная, нежная | Грибов и сыра | Грибов, сыра и сливок |
| Лазанья | | | | |
| Золотистая корочка без дефектов и трещин | На поверхности золотистая корочка | Мягкая, сочная, нежная, листы лазанье доведены до готовности | Печеного теста, мяса, томатов и соуса «Бешамель» | Умеренно соленый, со сливочным и томатным привкусом |
| Айнтропф из капусты по – швабски | | | | |
| Капуста уложена в горшочек, сверху сардельки | Коричневый | Густого супа | Обжаренного шпика и сарделек | Жареной капусты, сарделек |

Контрольные вопросы:

1. Этикет питания в Италии.
2. Сыры – визитная карточка Италии.
3. Традиционные блюда Италии.
4. Исторические этапы формирования французской кухни. Факторы, влияющие на ее развитие.
5. Характеристика французской кухни.
6. Некоторые факторы становления кухни во Франции.
7. Французская кулинария – это искусство.
8. Использование виноградного вина и коньяка во Франции. Значение вина в приготовлении блюд.
9. Значение соусов во французской кухне.
10. Современная французская кухня.
11. Традиционные блюда французской кухни.
12. Формирование традиций и культура питания немецкой кухни. Факторы, влияющие на ее развитие.
13. Блюда немецкой кухни, ассортимент, разнообразие.

14. Характерные особенности немецкой кухни.
15. Особенности подачи и оформления блюд в Германии.
16. Формирование традиций и культура питания польской кухни. Факторы, влияющие на ее развитие.
17. Излюбленные блюда польской кухни.
18. Современная польская кухня. Особенности.