

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



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ИЕиС
И.Ю. Мезин
«25» сентября 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ НАРОДОВ РОССИИ**

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
Кафедра
Курс

Естествознания и стандартизации
Стандартизации, сертификации и технологии продуктов
питания
4

Магнитогорск
2017 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

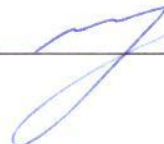
«01» сентября 2017 г. (протокол № 1).

Зав. кафедрой _____ / Н.И. Барышникова /



Рабочая программа одобрена методической комиссией института естествознания и стандартизации «25» сентября 2017 г. (протокол №1).

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 «Национальные кухни народов России» является формирование знаний о культуре и традициях питания народов Российской Федерации, стран СНГ, взаимосвязи национальных традиций и религиозных мировоззрений с культурой питания.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы подготовки бакалавра

Дисциплина Б1.В.ДВ.06 (2) «Национальные кухни народов России» входит в вариативную часть дисциплин по выбору блока 1 образовательной программы.

Освоение учебной дисциплины «Национальные кухни народов России» базируется на знаниях обучающихся, полученных при изучении: «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»; «Санитария и гигиена»; «Физиология питания», «Организация технологического процесса производства кулинарной продукции».

Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Блюда народов России» 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 «Национальные кухни народов России» 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	- историю, обычаи и традиции национальной кухни, значение и роль национальной кухни в развитии национальной культуры; - особенности технологии и ассортимент продукции национальной кухни, ассортимент традиционных национальных блюд народов Российской Федерации, стран СНГ; - основные этапы разработки новых 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 – 8,7 акад. часов:
 - аудиторная – 8,0 акад. часов;
 - внеаудиторная – 0,7 акад. часов
- самостоятельная работа – 95,4 акад. часов;
- подготовка к зачету – 3,9 акад. часов

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. Национальная кулинария как часть национальной кухни.	4				5,4	Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками.		ОПК-2 - зув
2 Периоды становления русской кухни, этапы развития. Характерные особенности национальных кухонь славянских народов. Современные тенденции развития национальных кухонь славянских народов. Влияние религиозных мировоззрений на традиции питания славянских народов	4	2			8	Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками.	Выполнение домашнего задания	ПК-1 -- зув
3 Особенности технологии приготовления блюд постного и скоромного стала древнерусской кухни.	4		2И		10	Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками.	Выполнение домашнего задания	ПК-4,7- зув
4 Становление и развитие современной советской кухни XX века. Национальные традиции, интернационализм, толерантность, интерес	4				13	Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками.	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				
к кулинарным традициям всех народов								
5 Развитие белорусской сельской кухни под влиянием русской и украинской кухни	4	2			13	Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками.	Выполнение домашнего задания	ПК-4,7-зув
6 Развитие западно-украинской национальной кухни. Становление юго-восточной украинской кухни и её традиционные особенности	4				10	Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками.	Выполнение домашнего задания	ПК-4,7-зув
7 Национальные кулинарные традиции народов северного Кавказа	4				10	Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками.	Выполнение домашнего задания	ПК-4,7-зув
8 Развитие национальной среднеазиатской национальной кухни в период кочевого образа жизни	4				10	Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками.	Выполнение домашнего задания	ПК-4,7-зув
9 Традиции и обычаи азербайджанской кухни	4				8	Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками.	Выполнение домашнего задания	ПК-4,7-зув
10 Развитие армянской национальной кухни под влиянием Турции	4		2		8	Подготовка к зачету.	Консультация	ПК-4,7, 9-зув
Итого за семестр	4	4	4/2И		95,4		Зачет, контрольная работа	

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

5 Образовательные и информационные технологии

В процессе преподавания дисциплины «Национальные кухни народов России» 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. 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.

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

Тестовые задания с выбором правильного ответа

1 Известный химик Д.И. Менделеев запатентовал в России

- 1) способ производства водки
- 2) технологию производства сыров
- 3) получение игристых вин
- 4) способ варки кофе

2 Влияние религии на формирование традиций питания русского народа стало характерным

- 1) в X-XI веках
- 2) в XV-XVI веках
- 3) в V-VI веках
- 4) в XIX веке

3 Новые технологии, используемые для длительного хранения пищевого сырья

- 1) вяление, сушка
- 2) глубокая заморозка, вакуум
- 3) квашение, соление
- 4) все перечисленное

4 Для средних веков было характерно употребление

- 1) полуфабрикатов
- 2) сублимированных продуктов
- 3) консервированных продуктов
- 4) продуктов натурального хозяйства

5 Вероучение, направленное на укрепление национального единства японского народа

- 1) конфуцианство
- 2) буддизм
- 3) синтоизм
- 4) индуизм

6 Синтоизм – национальная религия

- 1) японцев
- 2) китайцев
- 3) индусов
- 4) корейцев

7 Религия, не имеющая указаний и правил, которым необходимо следовать

- 1)буддизм
- 2)христианство
- 3)иудаизм
- 4)синтоизм

8 Драхма, карма, ахинс – догматы религии

- 1)христианство
- 2)ислам
- 3)индуизм
- 4)буддизм

9 Поклонение животным присуще для религии

- 1)христианство
- 2)ислам
- 3) индуизм
- 4)буддизм

10 Главный компонент ритуального блюда «пасха»

- 1)мука
- 2) творог
- 3)яйца
- 4)сладости

11 Сочельник – канун праздника

- 1)Троицы
- 2)Пасхи
- 3) Рождества
- 4)Масленицы

12 Сочиво – символическое блюдо в праздник

- 1)Рождество
- 2) Сочельник
- 3)Пасху
- 4)Троицу

13 Талмуд и Тора - священные книги данной религии

- 1)иудаизм
- 2)христианство
- 3)ислам
- 4)индуизм

14День покоя и отдыха у иудеев (суббота)

- 1)Рош-Гашана
- 2)Песах
- 3) Шаббат
- 4)Шавуот

15 Хлеб бедности – маца – обрядовый продукт для верующих

- 1)мусульман
- 2)православных
- 3)иудеев
- 4)протестантов

16 Согласно канонам конфессии употребляются напитки и пища с опьяняющими и одурманивающими свойствами

- 1) ислам

- 2)иудаизм
- 3)индуизм
- 4)синтоизм

17 Праздник жертвоприношения у мусульман

- 1)Ноуруз
- 2) Курбан-Байрам
- 3)Ураза-Байрам

18 Национальный русский горячий густой суп

- 1)борщ
- 2) щи
- 3)уха
- 4)окрошка

19 Гурьевская каша – национальное блюдо

- 1)украинское
- 2)белорусское
- 3)русское
- 4)польское

20 Национальный русский суп с солеными огурцами

- 1)щи
- 2)окрошка
- 3)рассольник
- 4)ботвинья

21 Холодный суп на квасе

- 1)солянка
- 2)ботвинья
- 3) окрошка
- 4)щи

22 Национальный русский молочный продукт

- 1) сметана
- 2)кефир
- 3)йогурт
- 4)кумыс

23 Блюда, приготовленные в русской печи, имеют свойства

- 1)жаренных на открытом огне
- 2)жаренных в большом количестве масла
- 3)копченых
- 4)тушеных или вареных

24 Издревле на Руси яблоки на Руси заготавливали с помощью

- 1)соления
- 2)копчения
- 3)сушения
- 4) мочения

25 Холодный русский напиток

- 1)какао
- 2)коктейль
- 3)морс
- 4)чай

26 Картофель широко вошел в рацион питания русского народа в

- 1) XVIII веке
- 2) XV веке
- 3) XIX веке
- 4) XVI веке

27 Истинно русский овощ

- 1) картофель
- 2) помидор
- 3) баклажан
- 4) репа

27 Период расцвета русской национальной кухни

- 1) вторая половина XVII века
- 2) XVIII век
- 3) XIX век
- 4) начало XX века

29 Государство, в котором из свиного сала готовят сладкие блюда

- 1) Украина
- 2) Россия
- 3) Германия

30 Самый популярный заправочный суп на Украине

- 1) суп с крупой
- 2) борщ
- 3) щи
- 4) кулеш

31 Русский напиток, обладающий опьяняющим свойством

- 1) квас
- 2) морс
- 3) кисель
- 4) мед

32 В России закуски выделились в самостоятельную группу блюд в период

- 1) московский
- 2) петровский
- 3) советский
- 4) древнерусский

33 В Петровский период русская кухня находилась на этапе

- 1) возрождения
- 2) развития общественного питания
- 3) упадка
- 4) заимствования элементов Запада

34 Пельмени, манты и лапша становятся традиционными на Руси

- 1) с XV века
- 2) с XIX века
- 3) с XVII века
- 4) с XX века

35 Национальный русский напиток на основе меда

- 1) травяной чай

- 2) сбитень
- 3) какао
- 4) квас

36 Целебный и утоляющий жажду русский напиток

- 1) мед
- 2) квас
- 3) пиво
- 4) вино

Аудиторная контрольная работа

Вариант 1

- 1 Основные особенности кухни народов Средней Азии (Киргизия, Таджикистан, Туркмения).
- 2 Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки.
- 3 Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. Особенности чаепития. Ассортимент и технология горячих и холодных напитков. Правила подачи.

Вариант 2

- 1 Основные особенности кухни народов Средней Азии (Киргизия, Таджикистан, Туркмения).
- 2 Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки.
- 3 Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. Особенности чаепития. Ассортимент и технология горячих и холодных напитков. Правила подачи.

Вариант 3

- 1 Основные особенности кухни славянских народов.
- 2 Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки.
- 3 Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. Особенности чаепития. Ассортимент и технология горячих и холодных напитков. Правила подачи.

Вариант 4

- 1 Основные особенности русской кухни московского периода.
- 2 Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки.
- 3 Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. Особенности чаепития. Ассортимент и технология горячих и холодных напитков. Правила подачи.

Вариант 5

- 1 Основные особенности кухни народов малых народов России.
- 2 Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки.
- 3 Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. Особенности чаепития. Ассортимент и технология горячих и холодных напитков. Правила подачи.

Вариант 6

- 1 Основные особенности кухни народов Севера.
- 2 Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки.
- 3 Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. Особенности чаепития. Ассортимент и технология горячих и холодных напитков. Правила подачи.

Вариант 7

- 1 Основные особенности коми-пермяцкой кухни.
- 2 Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки.
- 3 Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. Особенности чаепития. Ассортимент и технология горячих и холодных напитков. Правила подачи.

Вариант 8

- 1 Основные особенности Северо-Осетинской кухни .
- 2 Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки.
- 3 Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. Особенности чаепития. Ассортимент и технология горячих и холодных напитков. Правила подачи.

Вопросы к зачету

- 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, этика, эстетика и их роль в развитии туризма.
- 6 История и этапы развития традиций питания.
- 7 Современные взгляды на потребление пищи и питание человека.
- 8 Национальная кулинария как часть национальной кухни.
- 9 Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов.
- 10 Традиции русской кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд.
- 11 Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий национальных русской кухни.
- 12 Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.
- 13 Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий кавказской кухни.
- 14 Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания человека.
- 15 Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI–XIX вв.).
- 16 Христианство, его сущность, догматы и основные направления.
- 17 Православие: сущность, догматы и питание.
- 18 Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество.
- 19 Иудаизм: сущность, догматы.
- 20 Основные принципы питания иудеев.
- 21 Обрядовое питание в иудаизме.
- 22 Исламизм: сущность, догматы и питание.
- 23 Обрядовое питание в исламизме.
- 24 Этика питания мусульман.
- 25 Буддизм и синтоизм: сущность религий и питание.
- 26 Индуизм и питание.
- 27 Основополагающие принципы формирования культур и традиций славянских народов.
- 28 Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.
- 29 Особенности пищевого сырья, его обработки, репертуар блюд в русских традициях питания.
- 30 Характерные знаковые блюда русской культуры питания и их характеристика.
- 31 История формирования культуры и традиций питания украинского народа. Знаковое сырье и кулинарные символы украинцев.
- 32 Процессы формирования традиций питания белорусов. Особенности и отличия от русской культуры питания.

7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине «Национальные кухни народов России» за 5 семестр, и проводится в форме зачета.

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	<p>- историю, обычаи и традиции национальной кухни, значение и роль национальной кухни в развитии национальной культуры;</p> <p>- особенности технологии и ассортимент продукции национальной кухни, ассортимент традиционных национальных блюд народов Российской Федерации, стран СНГ;</p> <p>- основные этапы разработки новых блюд национальной кухни;</p>	<p style="text-align: center;">Вопросы к зачету</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, этика, эстетика и их роль в развитии туризма. 6 История и этапы развития традиций питания. 7 Современные взгляды на потребление пищи и питание человека. 8 Национальная кулинария как часть национальной кухни. 9 Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов. 10 Традиции российской кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд. 11 Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий национальной российской кухни. 12 Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки. 13 Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий кавказской кухни. 14 Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания человека. 15 Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI–XIX вв.). 16 Христианство, его сущность, догматы и основные направления. 17 Православие: сущность, догматы и питание. 18 Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество. 19 Иудаизм: сущность, догматы. 20 Основные принципы питания иудеев.

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		21 Обрядовое питание в иудаизме. 22 Исламизм: сущность, догматы и питание. 23 Обрядовое питание в исламизме. 24 Этика питания мусульман. 25 Буддизм и синтоизм: сущность религий и питание. 26 Индуизм и питание. 27 Основополагающие принципы формирования культур и традиций славянских народов. 28 Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания. 29 Особенности пищевого сырья, его обработки, репертуар блюд в русских традициях питания. 30 Характерные знаковые блюда русской культуры питания и их характеристика. 31 История формирования культуры и традиций питания украинского народа. Знаковое сырье и кулинарные символы украинцев. 32 Процессы формирования традиций питания белорусов. Особенности и отличия от русской культуры питания.
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; 	Решить производственные задачи: Составить технологические схемы производства, определить качественные показатели готовых блюд, разработать мероприятия по снижению дефектов: 1 Жижиг галнаш чеченский 2 шурпа 3 суп с томатной пастой и рисом по-грузински 4 хашлама по-армянски из говядины 5 чуду с мясом 6 дагестанский аварский хинкал 7 капуста запорожский 8 крученики мясные
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области технологии блюд 	Решить ситуационную задачу: 1 сколько порций блюда народов Закавказья «Баранина с овощами» можно приготовить, если на склад поступила баранина массой брутто 250 кг. 2 сколько порций блюда русской кухни «Яблоки в тесте жареные» можно приготовить из 15 кг яблок массой брутто. 3 сколько налима морского необходимо заказать на склад для приготовления 58 порций блюда русской кухни «Рыба по-русски».

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
	национальной кухни; - навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество блюд национальной кухни	4 сколько порций блюда грузинской кухни «Чахохбили» можно приготовить, если со склада заказали 15 кг курицы.
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;	Вопросы текущего контроля 1 Этапы формирования молдавской кухни. Ассортимент, технология приготовления молдавских блюд из домашней птицы. Составить технологические схемы блюд. 2 Этапы формирования украинской кухни. Ассортимент, технология приготовления украинских сладких мучных изделий (лакомств). 3 Характеристика кухонь народов Поволжья. Ассортимент, технология приготовления мордовских мясных блюд. 4 Формирование кухонь народов Закавказья. Ассортимент, технология приготовления армянских рыбных блюд. 5 Характеристика кухонь народов Поволжья. Ассортимент, технология приготовления чувашских национальных супов. 6 Характеристика кухонь народов Поволжья. Ассортимент, технология приготовления 7 Этапы формирования молдавской кухни. Ассортимент, технология приготовления молдавских овощных блюд. 8 Характеристика кухонь народов Поволжья. Ассортимент, технология приготовления татарских сладостей. 9 Формирование кухонь народов Закавказья. Ассортимент, технология приготовления грузинских блюд из птицы.
Уметь	- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии блюд национальной кухни.	Решить производственные задачи: 1 сколько порций блюда украинской кухни «Яблоки по-киевски» можно приготовить из 49 кг яблок в апреле. 2 Определить выход картофеля отварного взятого массой брутто 43кг в сентябре для приготовления Драников выходом 50г 3 Рассчитайте необходимое количество продуктов, воды и соли для приготовления 30 порций плова узбекского. Котел какого объема нужно взять для этого. 4 Определить количество воды и крупы для приготовления каши «Гурьевской» на 100 порций
Владеть	- навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение блюд национальной кухни	Разработать технико-технологические карты на: 1 Драники из вареной картошки 2 Мочанка по-белорусски с блинами 3 Кулеш партизанский 4 Холодник по-белорусски

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		5 Борщ по-белорусски 6 Постный капустный пирог 7 Зеленый борщ со щавелем и яйцом
ПК-4 способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - основные принципы организации по технологии приготовления блюд национальной кухни; - нормативные требования, предъявляемые к блюдам национальной кухни. 	<p style="text-align: center;">Контрольная работа</p> <p style="text-align: center;">Вариант 1</p> <p>1 Основные особенности кухни народов Средней Азии (Киргизия, Таджикистан, Туркмения). 2 Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки. 3 Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. Особенности чаепития. Ассортимент и технология горячих и холодных напитков. Правила подачи.</p> <p style="text-align: center;">Вариант 2</p> <p>1 Основные особенности кухни народов Средней Азии (Киргизия, Таджикистан, Туркмения). 2 Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки. 3 Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. Особенности чаепития. Ассортимент и технология горячих и холодных напитков. Правила подачи.</p> <p style="text-align: center;">Вариант 3</p> <p>1 Основные особенности кухни славянских народов. 2 Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки. 3 Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. Особенности чаепития. Ассортимент и технология горячих и холодных напитков. Правила подачи.</p> <p style="text-align: center;">Вариант 4</p> <p>1 Основные особенности русской кухни московского периода. 2 Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки. 3 Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. Особенности чаепития. Ассортимент и технология горячих и холодных напитков. Правила подачи.</p> <p style="text-align: center;">Вариант 5</p> <p>1 Основные особенности кухни народов малых народов России. 2 Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки. 3 Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. Особенности чаепития. Ассортимент и технология горячих и холодных напитков. Правила подачи.</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства																										
		<p style="text-align: center;">Вариант 6</p> <p>1 Основные особенности кухни народов Севера. 2 Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки. 3 Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. Особенности чаепития. Ассортимент и технология горячих и холодных напитков. Правила подачи.</p> <p style="text-align: center;">Вариант 7</p> <p>1 Основные особенности коми-пермяцкой кухни. 2 Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки. 3 Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. Особенности чаепития. Ассортимент и технология горячих и холодных напитков. Правила подачи.</p> <p style="text-align: center;">Вариант 8</p> <p>1 Основные особенности Северо-Осетинской кухни . 2 Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки. 3 Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. Особенности чаепития</p>																										
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - правильно организовывать технологический процесс, с учетом особенностей блюд национальной кухни; - составить и оценивать меню в соответствии с принципами организации блюд национальной кухни; - работать с нормативно-технической информацией в сфере организации приготовления блюд национальной кухни. 	<p style="text-align: center;">Практическое задание</p> <p>«Приготовление национальных блюд народов России из птицы»;</p> <p>Цель работы: освоить технологию приготовления национальных блюд из птицы, правила подачи и оформления, провести бракераж.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовить рагу из субпродуктов птицы, котлеты по-киевски с гарниром на гренках, котлеты рубленые из птицы с гарниром; - определить выход полуфабрикатов после механической и тепловой обработки сырья, потери при кулинарной обработке, выход готового блюда, органолептические показатели качества блюд, температуру подачи. - подать котлеты с гарниром - горошек зеленый отварной, пюре картофельное, картофель жаренный (из сырого), сложным гарниром. Соусы – красный основной, белый с овощами. - определить изменение массы продукта при механической и тепловой кулинарной обработке <table border="1" data-bbox="651 1262 1973 1458"> <thead> <tr> <th rowspan="3">Наименование полуфабриката</th> <th rowspan="3">Масса сырья брутто, г</th> <th colspan="2" rowspan="2">Масса после, г</th> <th colspan="2">Отходы, %</th> <th colspan="2">Потери, %</th> </tr> <tr> <th colspan="2">при механической кулинарной обработке</th> <th colspan="2">при тепловой кулинарной обработке</th> </tr> <tr> <th>механической кулинарной обработки (M1нет-</th> <th>теоретические</th> <th>фактические</th> <th>теоретические</th> <th>фактические</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Наименование полуфабриката	Масса сырья брутто, г	Масса после, г		Отходы, %		Потери, %		при механической кулинарной обработке		при тепловой кулинарной обработке		механической кулинарной обработки (M1нет-	теоретические	фактические	теоретические	фактические									
Наименование полуфабриката	Масса сырья брутто, г	Масса после, г					Отходы, %		Потери, %																			
					при механической кулинарной обработке		при тепловой кулинарной обработке																					
		механической кулинарной обработки (M1нет-	теоретические	фактические	теоретические	фактические																						

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства								
				то)						
		Котлеты по-киевски								
		Котлеты рубленные								
		Рагу из птицы								
Контрольные вопросы:										
<ol style="list-style-type: none"> 1. Каким видам тепловой кулинарной обработки подвергают сельскохозяйственную птицу, пернатую дичь и кролика? 2. Какие полуфабрикаты вырабатывают из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика? 3. Приведите режимы варки сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика. 4. Приведите режимы припускания сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. 5. Укажите, какие виды полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика подвергают жарке, тушению и запеканию. Каковы технологические режимы тепловой кулинарной обработки? 6. Как выделяют филе из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи? 7. Какие виды фаршей используют для фарширования филе из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи? 8. Для чего у большого филе надрезают сухожилия? 9. Перечислите ассортимент блюд из котлетной массы сельскохозяйственной птицы. Укажите требования к качеству. 10. Перечислите ассортимент блюд и требования к качеству отварных и припущенных блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. 11. Перечислите ассортимент блюд и требования к качеству жареных, тушеных и запеченных блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. 12. Какие гарниры и соусы подают к блюдам из отварной и припущенной сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика? 13. Какие гарниры и соусы подают к блюдам из жареной сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика? 14. Назовите условия и сроки хранения блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. 15. Назовите режимы хранения полуфабрикатов из мяса сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. 16. Как отбирается средняя проба для определения показателей качества полуфабрикатов из мяса сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика? 17. Какие физико-химические показатели котлет натуральных из сельскохозяйственной птицы нормируются? 18. Какие показатели качества нормируются у наборов из субпродуктов сельскохозяйственной птицы? 19. Чем обусловлены потери массы сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика при тепловой кулинарной обработке? 										

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
Владеть	- методами организации по приготовлению блюд национальной кухни.	Разработать технико-технологические карты на блюда: 1 кыстыбый 2 перемяч 3 бэлиш 4 элеш 5 эчпочмак 6 катлама 7 азу по-татарски 8 лагман 9 дамлама 10 манты по-узбекски
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;	Вопросы для собеседования 1 Технология приготовления основных национальных блюд: борщ полтавский, черниговский, бифштекс по-украински, вергуны львовские и др. Требования к качеству и сроки реализации блюд. 2 Технология приготовления основных национальных блюд белорусской кухни: картофельный суп с клёцками, котлета «Беловежская», мясо фаршированное грибами и др. 3 Технология приготовления основных грузинских блюд: харчо из курицы с орехами, чанахи, хинкали и др. Требования к качеству блюд. 4 Восточная кухня и ее своеобразие. Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. 5 Национальные обычаи и вероисповедания на Руси 6 Развития национальных кухонь в РФ.
Уметь	- организовывать и осуществлять	Примерные вопросы тестирования 1 Главный компонент ритуального блюда «пасха»

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
	<p>технологический процесс производства блюд национальной кухни;</p> <p>- выбирать, видоизменять, составлять и рассчитывать рецептуры блюд национальной кухни;</p> <p>- нормировать расход сырья блюд национальной кухни;</p> <p>- осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования;</p>	<p>1)мука 2) творог 3)яйца 4)сладости</p> <p>2 Сочельник – канун праздника 1)Троицы 2)Пасхи 3) Рождества 4)Масленицы</p> <p>3 Сочиво – символическое блюдо в праздник 1)Рождество 2) Сочельник 3)Пасху 4)Троицу</p> <p>4 Талмуд и Тора - священные книги данной религии 1)иудаизм 2)христианство 3)ислам 4)индуизм</p> <p>5День покоя и отдыха у иудеев (суббота) 1)Рош-Гашана 2)Песах 3) Шаббат 4)Шавуот</p> <p>6 Хлеб бедности – маца – обрядовый продукт для верующих 1)мусульман 2)православных 3)иудеев 4)протестантов</p> <p>7 Согласно канонам конфессии употребляются напитки и пища с опьяняющими и</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>одурманивающими свойствами</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ислам 2) иудаизм 3) индуизм 4) синтоизм <p>8 Праздник жертвоприношения у мусульман</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Ноуруз 2) Курбан-Байрам 3) Ураза-Байрам <p>9 Национальный русский горячий густой суп</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) борщ 2) щи 3) уха 4) окрошка <p>10 Гурьевская каша – национальное блюдо</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) украинское 2) белорусское 3) русское 4) польское <p>11 Национальный русский суп с солеными огурцами</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) щи 2) окрошка 3) рассольник 4) ботвинья <p>12 Холодный суп на квасе</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) солянка 2) ботвинья 3) окрошка 4) щи <p>13 Национальный русский молочный продукт</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>1) сметана 2) кефир 3) йогурт 4) кумыс</p> <p>14 Блюда, приготовленные в русской печи, имеют свойства 1) жаренных на открытом огне 2) жаренных в большом количестве масла 3) копченых 4) тушеных или вареных</p> <p>15 Издревле на Руси яблоки на Руси заготавливали с помощью 1) соления 2) копчения 3) сушения 4) мочения</p> <p>16 Холодный русский напиток 1) какао 2) коктейль 3) морс 4) чай</p> <p>17 Картофель широко вошел в рацион питания русского народа в 1) XVIII веке 2) XV веке 3) XIX веке 4) XVI веке</p> <p>18 Истинно русский овощ 1) картофель 2) помидор 3) баклажан 4) репа</p> <p>19 Период расцвета русской национальной кухни</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>1) вторая половина XVII века 2) XVIII век 3) XIX век 4) начало XX века</p> <p>20 Государство, в котором из свиного сала готовят сладкие блюда 1) Украина 2) Россия 3) Германия</p> <p>21 Самый популярный заправочный суп на Украине 1) суп с крупой 2) борщ 3) щи 4) кулеш</p> <p>22 Русский напиток, обладающий опьяняющим свойством 1) квас 2) морс 3) кисель 4) мед</p> <p>23 В России закуски выделились в самостоятельную группу блюд в период 1) московский 2) петровский 3) советский 4) древнерусский</p> <p>24 В Петровский период русская кухня находилась на этапе 1) возрождения 2) развития общественного питания 3) упадка 4) заимствования элементов Запада</p> <p>25 Пельмени, манты и лапша становятся традиционными на Руси 1) с XV века</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>2)с XIX века 3)с XVII века 4)с XX века</p> <p>26 Национальный русский напиток на основе меда 1)травяной чай 2) сбитень 3)какао 4)квас</p> <p>27 Целебный и утоляющий жажду русский напиток 1)мед 2)квас 3)пиво 4)вино</p>
Владеть	<p>- методами организации технологического процесса производства блюд национальной кухни;</p> <p>- навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</p>	<p>Практическое задание 1 Разработать технико-технологические карты. Расчет выход блюд, пищевую ценность. Провести контрольную проработку. Блюда: 1 Плов с нутом 2 Катлама 3 Узбекский плов 4 Рыба, фаршированная кашей 5 Таранчук 6 Пряники донские 7 Квас из терна</p>
ПК-9 способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли		
Знать	<p>- тематические издания и публикации в профессиональной периодике;</p> <p>- основные источники научно-технической информации в сфере питания;</p> <p>- сущность и значение информации для предприятий питания;</p>	<p>Примеры тестовых заданий 1 Известный химик Д.И. Менделеев запатентовал в России 1) способ производства водки 2)технологию производства сыров 3)получение игристых вин 4)способ варки кофе</p> <p>2 Влияние религии на формирование традиций питания русского народа стало характерным 1) в X-XI веках</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
	<p>- методы анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности;</p> <p>- тематические выставки и передовые предприятия отрасли;</p>	<p>2) в XV-XVI веках 3) в V-VI веках 4) в XIX веке</p> <p>3 Новые технологии, используемые для длительного хранения пищевого сырья 1) вяление, сушка 2) глубокая заморозка, вакуум 3) квашение, соление 4) все перечисленное</p> <p>4 Для средних веков было характерно употребление 1) полуфабрикатов 2) сублимированных продуктов 3) консервированных продуктов 4) продуктов натурального хозяйства</p> <p>5 Вероучение, направленное на укрепление национального единства японского народа 1) конфуцианство 2) буддизм 3) синтоизм 4) индуизм</p> <p>6 Синтоизм – национальная религия 1) японцев 2) китайцев 3) индусов 4) корейцев</p> <p>7 Религия, не имеющая указаний и правил, которым необходимо следовать 1) буддизм 2) христианство 3) иудаизм 4) синтоизм</p> <p>8 Драхма, карма, ахинс – догматы религии 1) христианство</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства							
		2)ислам 3)индуизм 4)буддизм 9 Поклонение животным присуще для религии 1)христианство 2)ислам 3) индуизм 4)буддизм 1. Назовите основные тематические журналы в отрасли питания. 2. В каких профессиональных журналах рассматриваются: - обзоры сегментов рынка общепита; - концептуальная кухня; - рецепты народной кухни; - вопросы приготовления пищи на уровне ресторанов. 3. Из каких литературных источников, возможно, получить практические рекомендации по эффективному ведению бизнеса.							
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;	Практическое задание Задание: Приготовление национальных блюд народов России из рыбы и нерыбного водного сырья Задачи: - <i>приготовить</i> рыбу по-русски с гарниром и соусом, рыбу жареную с луком по-ленинградски, рыбу, запеченную с картофелем по-русски, котлеты рыбные; - <i>определить</i> выход полуфабрикатов после механической и тепловой кулинарной обработки сырья, потери при кулинарной обработке, выход готового блюда, органолептические показатели качества блюд, температуру подачи - <i>провести</i> бракераж - <i>ответить</i> на контрольные вопросы.							
		Наименование полуфабриката	Масса сырья брутто, г	Масса после, г механической кулинарной обработки (M1)		Масса после, г при механической кулинарной обработке		Отходы, % при тепловой кулинарной обработке	
		Рыба по-русски				теоретические	фактические	теоретические	фактические
		Рыба, жареная с луком по-							

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства							
	<p>- применять и систематизировать научно-техническую информацию в практической деятельности.</p>	<p>ленинградски Рыба, запеченная с картофелем по-русски Котлеты или биточки рыбные</p>							
<p>Владеть</p> <p>- навыками поиска научно-технической информации в области организации блюд национальной кухни;</p> <p>- способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.</p>		<p>Практическое задание</p> <p>1 На основании разработанной технологической схемы блюда из рыбы и нерыбного водного сырья составить технологическую схему производства.</p> <p>В технологической схеме указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перечень сырья, с указанием товароведной характеристики; - операции механической кулинарной обработки сырья; - соединение компонентов и их технологическая обработка; - хранение и реализация (оформления и подачи). 							

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

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

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.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) Основная литература:

1 Долматова, И. А. Блюда народов России : учебное пособие / И. А. Долматова, В. Ф. Рябова, Е. С. Вайскрובה ; МГТУ. - Магнитогорск, 2013. - 58 с. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=630.pdf&show=dcatalogues/1/1109410/630.pdf&view=true> (дата обращения: 04.10.2019). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Имеется печатный аналог.

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 // Электронно-библиотечная система «Лань» [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/123665/#1> (дата обращения: 29.09.2020).

б) Дополнительная литература:

1 Гашева, М.А. Традиционные технологии производства кисломолочных напитков народов Северного Кавказа / М.А. Гашева, И.К. Куликова // Вестник Майкопского государственного технологического университета. — 2010. — № 1. — С. 130-133. — ISSN 2078-1024. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» [сайт] — URL: <https://e.lanbook.com/journal/issue/291459> (дата обращения: 29.01.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2 Кацерикина, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикина. — 2-е изд. переаб. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 332 с. — ISBN 978-5-89289-603-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» [сайт] — URL: <https://e.lanbook.com/book/4616> (дата обращения: 16.09.2020). — Режим доступа: для

авториз. пользователей

3 Козлов, А. И. Экология человека. Питание : учебное пособие для академического бакалавриата / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 187 с. — (Бакалавр. Академический курс. Модуль). — ISBN 978-5-534-01140-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/448158> (дата обращения: 16.09.2020).

4 Козлов, А. И. Экология человека. Питание : учебное пособие для академического бакалавриата / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 187 с. — (Бакалавр. Академический курс. Модуль). — ISBN 978-5-534-01140-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/448158> (дата обращения: 16.09.2020).

5 Одинаев, Т.Г. Особенности приготовления таджикских национальных блюд: инвентарь, посуда и правила обслуживания / Т.Г. Одинаев // Вестник Таджикского национального университета. Серия Гуманитарных Наук / Паёми Донишгоњи миллии тољикистон. Силсилаи Илмњои Љомеашиноси. — 2016. — № 3-2. — С. 56-63. — ISSN 2074-1847. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» [сайт]— URL: <https://e.lanbook.com/journal/issue/299553> (дата обращения: 29.01.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

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

в) Методические указания:

1. Методические указания представлены в приложении 1 к РПД

г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Программное обеспечение:

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Windows 7 Professional(для классов)	Д-1227-18 от 08.10.2018	11.10.2021
MS Office 2007 Professional	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно
MS Office 2007 Professional	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно
7Zip	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Adobe Photoshop CS 5 Academic Edition	К-113-11 от 11.04.2011	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 информации
Учебные аудитории для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Оборудование для выполнения лабораторных работ, химическая посуда, реактивы, Наглядные материалы: таблицы, схемы, плакаты.
Помещения для самостоятельной работы обучающихся	Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета
Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Стеллажи, сейфы для хранения учебного оборудования Инструменты для ремонта лабораторного оборудования.

Лабораторная работа № 1

Приготовление национальных блюд народов России из птицы

Цель работы: освоить технологию приготовления национальных блюд из птицы, правила подачи и оформления, провести бракераж.

Задачи:

- *приготовить* рагу из субпродуктов птицы, котлеты по-киевски с гарниром на гренках, котлеты рубленные из птицы с гарниром;
- *определить* выход полуфабрикатов после механической и тепловой обработки сырья, потери при кулинарной обработке, выход готового блюда, органолептические показатели качества блюд, температуру подачи.

Из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика готовят отварные, припущенные, тушеные, жареные и запеченные блюда, используя для этого тушки целиком, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты, а также изделия из котлетной и кнельной масс.

Технология приготовления

Варка. Отваривают кур и цыплят, реже - кроликов и гусей. Заправленные тушки кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), доводят до кипения и нагрев уменьшают, удаляют пену, добавляют коренья, репчатый лук, соль и варят. После варки птицу по мере спроса порционируют по 2 куска на порцию (филе и окорочок) и прогревают в бульоне. Возможно порционирование без спинной части (при этом потери составляют 6-8%). Кроликов рубят на 4-6 частей в зависимости от величины тушек и норм выхода.

Припускание. Припускают целиком молодую птицу, а также порционные куски: филе, фаршированные котлеты из филе.

Цыплят и порционные куски молодых кур укладывают в сотейник, смазанный маслом, наклонно; филе и котлеты — в один ряд; заливают бульоном на 1/3 - 1/4 высоты и припускают под закрытой крышкой. Филе сбрызгивают лимонной кислотой, чтобы цвет был более белым.

При отпуске на тарелку укладывают порционные куски припущенной птицы или кролика, поливают сливочным маслом или соусом; рядом продолговатой горкой или букетами укладывают гарнир.

Жарка. Целиком жарят только цыплят, а кур и кроликов — порционным куском. Цыплят смазывают сметаной и жарят в жарочном шкафу на противне с жиром при (200-250)°С, периодически поливая выделяющимся соком и жиром; через 10 мин после начала жарки температуру снижают до 160°С и доводят до готовности (15-20) мин. Готовую птицу нарубают на порции.

Филе из птицы и кролика солят, смачивают в яйце (панируют в белой панировке) и жарят основным способом на сковороде с обеих сторон. Доводят до готовности в жарочном шкафу (3-5) мин. Жареную птицу отпускают по 2 кусочка (филе и окорочек). Подают жареные блюда из птицы и кролика с отварными, припущенными, жареными овощами, с рассыпчатыми и вязкими кашами. Сверху кладут кусочек сливочного масла.

Тушат старую птицу, готовые блюда имеют особый вкус и сочность. Перед тушением птицу, дичь и кролика нарубают на куски и обжаривают (или обжаривают тушки целиком, а затем нарубают), заливают соусом и тушат 15-20 минут. При отпуске гарнируют (рисом отварным или припущенным, картофелем отварным, картофельным пюре, картофелем жареным) и поливают соусом красным основным, красным с вином, луковым.

Запекание. Мясные продукты предварительно варят, припускают или жарят до полуготовности. Перед запеканием их посыпают сухарями и смазывают жиром. Запекание производят в жарочном шкафу при температуре (300—350)°С, в формах, сковородах или блюдах. Готовые изделия подают в той же посуде, в которой они запекались. При подаче поливают растопленным сливочным маслом.

Запекать можно изделия из котлетной массы (рулеты, запеканки), а также мясные продукты с овощами.

Задание на приготовление блюд из птицы

Рагу из субпродуктов. Подготовленные тушки птицы, нарубленные на куски по (40-50) гр., или обработанные субпродукты птицы (мелкие целиком, крупные разрубленные на (2-3) ч обжарить до образования поджаристой корочки. Затем подготовленные продукты залить горячим бульоном или водой в количестве (20-30)% от общей массы набора продуктов, добавить пассерованное томатное пюре и тушить (30-40) мин. Бульон, оставшийся после тушения, слить и приготовить соус красный основной. Залить соусом тушеные кусочки мяса и субпродуктов, добавить нарезанные кубиками картофель, морковь, репу (предварительно бланшированную), петрушку, лук репчатый и тушить (15-20) мин. Подать рагу вместе с соусом и гарниром.

Котлеты по-киевски. Подготовленное филе кур с косточкой фаршировать сливочным маслом, сформовать в виде большой сардельки, смочить в яйцах, панировать дважды в белой панировке и жарить во фритюре (5-7) мин до образования поджаристой корочки. Довести до готовности в жарочном шкафу. При подаче котлеты гарнируют отварным зеленым горошком, или картофелем, жаренным во фритюре, или сложным гарниром и поливают сливочным маслом. Можно подать на гренке. На косточку надеть папильотку, вырезанную из бумажной салфетки.

Котлеты рубленные из птицы с гарниром. Мясо птицы разрубить на кусочки, пропустить через мясорубку вместе с внутренним жиром. Измельченное мясо соединить с замоченным в молоке или воде хлебом, добавить соль, молотый перец, хорошо перемешать, пропустить через мясорубку и выбить. Из готовой котлетной массы сформовать котлеты, запанировать в сухарях или белой панировке (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), затем обжарить с обеих сторон и довести до готовности в жарочном шкафу.

Подать котлеты с гарниром - горошек зеленый отварной, пюре картофельное, картофель жаренный (из сырого), сложным гарниром. Соусы – красный основной, белый с овощами.

Требования к качеству блюд из птицы приведены в табл. 1

Таблица 1

Органолептические показатели качества блюд из птицы

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах	Вкус
Котлета по-киевски				
Изделие в форме большой сардельки с равномерно обжаренной поверхностью, уложено на кругон, на косточку одета папильотка, гарнир - форма нарезки картофеля сохранена, уложен сбоку	От золотистого до светло-коричневого	Сочная у котлет, хрустящая у картофеля, наличие внутри котлеты сливочного масла	Жареной птицы, запанированной в белой панировке	Свойственный куриному мясу с ароматом сливочного мяса
Котлеты рубленные				
Форма овально-приплюснутая, поверхность равномерно обжарена. Гарнир уложен сбоку	На поверхности-золотистый, на разрезе- светлосерый,	Сочная, нежная. У картофеля – пышная	Соответствующая жареным изделиям из котлетной массы	Свойственный свежеприготовленным изделиям из котлетной массы с привкусом сливочного масла
Рагу из птицы				
Два-три кусочка птицы с костями вместе с соусом уложены в баранчики, форма нарезки овощей сохранена	От золотистого до светло-коричневого, на разрезе белый, соуса – темно-красный	Овощей – упругая, птицы – сочная, мягкая, соуса - эластичная	Тушеной птицы и овощей	Свойственный куриному мясу и овощам, с привкусом соуса.

Изменение массы продукта при механической и тепловой кулинарной обработке

Наименование полуфабриката	Масса сырья брутто, г	Масса после, г		Отходы, %		Потери, %	
		механической кулинарной обработки (M1 нетто)	тепловой кулинарной обработки (M2)	при механической кулинарной обработке		при тепловой кулинарной обработке	
				теоретические	фактические	теоретические	фактические
Котлеты по-киевски							
Котлеты рубленые							
Рагу из птицы							

Контрольные вопросы:

1. Каким видам тепловой кулинарной обработки подвергают сельскохозяйственную птицу, пернатую дичь и кролика?
2. Какие полуфабрикаты вырабатывают из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика?
3. Приведите режимы варки сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.
4. Приведите режимы припускания сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.
5. Укажите, какие виды полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика подвергают жарке, тушению и запеканию. Каковы технологические режимы тепловой кулинарной обработки?
6. Как выделяют филе из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи?
7. Какие виды фаршей используют для фарширования филе из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи?
8. Для чего у большого филе надрезают сухожилия?
9. Перечислите ассортимент блюд из котлетной массы сельскохозяйственной птицы. Укажите требования к качеству.
10. Перечислите ассортимент блюд и требования к качеству отварных и припущенных блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.
11. Перечислите ассортимент блюд и требования к качеству жареных, тушеных и запеченных блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.
12. Какие гарниры и соусы подают к блюдам из отварной и припущенной сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика?
13. Какие гарниры и соусы подают к блюдам из жареной сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика?
14. Назовите условия и сроки хранения блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.
15. Назовите режимы хранения полуфабрикатов из мяса сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.
16. Как отбирается средняя проба для определения показателей качества полуфабрикатов из мяса сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика?
17. Какие физико-химические показатели котлет натуральных из сельскохозяйственной птицы нормируются?
18. Какие показатели качества нормируются у наборов из субпродуктов сельскохозяйственной птицы?
19. Чем обусловлены потери массы сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика при тепловой кулинарной обработке?

Лабораторная работа № 2

Приготовление национальных блюд народов России из рыбы и нерыбного водного сырья

Цель работы: получить практические навыки приготовления национальных блюд народов России из жареной, запеченной и припущенной рыбы. Освоить правила подачи и оформления, провести бракераж.

Задачи:

- **приготовить** рыбу по-русски с гарниром и соусом, рыбу жареную с луком по-ленинградски, рыбу, запеченную с картофелем по-русски, котлеты рыбные;
- **определить** выход полуфабрикатов после механической и тепловой кулинарной обработки сырья, потери при кулинарной обработке, выход готового блюда, органолептические показатели качества блюд, температуру подачи.

Рыбу подвергают различным способам тепловой кулинарной обработки: варят, припускают, тушат, жарят и запекают. Для варки и припускания пригодны все виды рыб, за исключением наваги, воблы, леща, карася, омуля, сельди и хека серебристого.

Технология приготовления

Варка рыбы. Отваривают целиком, звеньями, филе, крупными и порционными кусками. При варке целой рыбы её укладывают в специальный котел на решетку, заливают холодной водой на 3 см выше рыбы, добавляют ароматические корни, специи, быстро доводят до кипения, затем уменьшают нагрев и варят без кипения при температуре (85-90) °С (время варки составляет (45-90) минут). Готовность проверяют прокалыванием поварской иглой.

При варке порционных кусков - их укладывают в сотейник одним слоем кожей вниз, заливают двукратным количеством горячей воды, при необходимости добавляют специи и варят в два этапа - доводят до кипения, а затем без кипения при температуре (85-90) °С (время варки составляет (15-20) минут). Хранят рыбу отварную в горячем бульоне не более 30 минут.

Припускание. Рыбу припускают целиком (некрупную и для банкетов - стерлядь, форель, сиг, угорь, салака); звеньями или крупным куском (рыбу семейства осетровых); порционными кусками (рыбу всех видов).

Припущенная рыба (паровая) вкуснее, чем отварная, так как при этом способе тепловой кулинарной обработки в ней полнее сохраняются питательные вещества.

Целую рыбу и порционные куски целесообразнее припускать с кожей (куски нарезают под углом 30° из филе рыбы с кожей без реберных костей или из чистого филе). Звенья рыб семейства осетровых предварительно ошпаривают для удаления спинных жучков. Порционные куски рыбы, нарезанные из обработанного звена с кожей без хрящей, а для некоторых блюд и без кожи, перед припусканием ошпаривают для уменьшения выделения из них белков во время припускания.

Для припускания используют сотейник, котлы рыбные без решетки. Полуфабрикаты укладывают кожей вниз, добавляют горячий бульон, специи, лимонный сок или сухое виноградное вино и припускают в течение (10-15) минут.

Жарка рыбы. Жарят рыбу всех видов с небольшим количеством жира (на противнях или сковородах) или во фритюре, а также на вертеле или на решетке.

Для жарки используют растительное сало, кулинарный жир, топленое масло, растительное рафинированное масло. Основным способом жарят рыбу при температуре (130-150)°С, полуфабрикат солят и панируют непосредственно перед жаркой, укладывают на разогретый жир кожей вниз, обжаривают с двух сторон в течение (10-20) мин, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при 250°С в течение (5-10) мин. Во избежание деформации полуфабрикатов при тепловой обработке делают надрезы кожи в двух-трех местах.

Во фритюре жарят рыбу без кожи и костей.

Запекание рыбы. Рыбу запекают сырой (под белым соусом), припущенной (под молочным) или обжаренной с двух сторон (под сметанным или томатным с грибами). Рыбу можно запекать с картофелем, рассыпчатой гречневой кашей, капустой тушеной. Изделия запекают в порционных сковородах, кокотницах, кокильницах, (и в них же подают к столу), противнях. Запекают рыбу целой или нарезанной на порционные куски без костей с кожей или

без нее. Подготовленную рыбу кладут на смазанные жиром и политые соусом сковороды, укладывают соответствующий гарнир, заливают соусом, посыпают тертым сыром или сухарями, сбрызгивают жиром и запекают в жарочном шкафу при температуре (250-280)°С до образования румяной корочки.

Тушение. Тушат карпа, леща, морского окуня; мелкую рыбу тушат целиком с головой. Для тушения используют жирную и среднежирную рыбу. Время тушения – (2-3) часа.

Задание на приготовление блюд из рыба

Рыба по-русски с гарниром и соусом. Порционные куски рыбы с кожей без хрящей или с кожей без костей припускают. Готовят гарнир для соуса. Морковь и петрушку нарезать мелкими брусочками и припустить. Грибы отварить и нарезать ломтиками. Огурцы соленые очистить от кожицы, удалить семена, нарезать ломтиками и припустить. Лук нарезать полукольцами и ошпарить, каперсы отжать от рассола. Подготовленные ингредиенты смешать, добавить томатный соус и довести до кипения. При отпуске рыбу полить томатным соусом, сверху положить ломтик лимона, гарнировать картофелем отварным.

Рыба, жареная с луком по-ленинградски. Филе рыбы с кожей и реберными костями нарезать на порционные куски, посыпать солью, перцем, запанировать в муке и обжарить с двух сторон, затем довести до готовности в жарочном шкафу. При подаче вокруг рыбы кладут нарезанный кружками обжаренный картофель, сверху рыбы укладывают лук, жаренный кольцами во фритюре.

Рыба, запеченная с картофелем по-русски. Нарезать филе с кожей без костей на порционные куски, посыпать солью, перцем черным молотым, выложить на смазанную жиром сковороду, сверху выложить ломтики отварного картофеля, залить соусом белым, посыпать сухарями или тертым сыром, полить жиром и запечь в жарочном шкафу.

Котлеты рыбные. Филе рыбы без кожи и костей нарезать на куски, пропустить через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, посолить, поперчить, тщательно перемешать и выбить. Из рыбной котлетной массы сформовать котлеты, панировать в сухарях, обжарить с обеих сторон на противне или сковороде в течении (8-10) мин и довести до кулинарной готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин.

При подаче котлеты гарнировать картофелем отварным, или картофельным пюре, или овощами отварными с жиром, или овощами, припущенными с жиром, полить сбоку соусом или растопленным маргарином. Соус – томатный, сметанный, сметанный с луком.

Требования к качеству блюд из рыбы приведены в табл. 3.

Таблица 3

Органолептические показатели качества блюд из рыбы

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах	Вкус
Рыба по-русски				
Кусок рыбы без изломов, уложен вниз и запанирован, сверху ломтики припущенных соленых огурцов, политых соусом, блюдо украшено веточкой зелени	На разрезе белый или розовый различных оттенков или серо-белый с желтоватыми прослойками жира (для осетровых)	Сочная, упругая	Свойственный припущенной рыбе с нежным запахом огуречного рассола	Свойственный припущенной рыбе с привкусом огуречного рассола

Рыба, жаренная с луком по-ленинградски				
Порционный кусок рыбы с равномерно поджаренной корочкой с обеих сторон, без подгорелых участков, загарнирован кружками поджаренного картофеля, полит маслом, сверху уложен жаренный кольцами лук	Рыбы –светло-коричневый, лука – соломенно-желтый, картофеля – золотисто-коричневый	У рыбы – сочная, плотная, у лука и картофеля – плотная (но не жесткая)	Свойственный жареной рыбе, жареному луку и картофелю	Характерный для жареной рыбы, лука и картофеля
Рыба, запеченная с картофелем по-русски				
Блюдо уложено в порционную сковороду, на поверхности изделия – румяная корочка без надрывов и трещин	Золотисто-коричневый, на разрезе белая	Нежная, в меру упругая	Свойственный рыбе и картофелю в белом соусе, нежный запах жареных сухарей	Свойственный запеченной рыбе и картофелю, вкус белого соуса, без дефектов
Котлеты или биточки рыбные				
Форма овально-приплюснутая (или кругло-приплюснутая), поверхность равномерно обжарена. Гарнир уложен сбоку и полит маслом	Коричневый у основного блюда, белый – у картофеля	У котлет – сочная, у картофеля – нежная, пышная	Свойственный свежеприготовленным изделиям из рыбной котлетной массы и картофельного пюре	Характерный для изделий из рыбной котлетной массы и отварного картофеля

Таблица 4

Изменение массы продукта при механической и тепловой кулинарной обработке

Наименование полуфабриката	Масса сырья брутто, г	Масса после, г		Отходы, %		Потери, %	
		механической кулинарной обработки (M1)	тепловой кулинарной обработки (M2)	при механической кулинарной обработке		при тепловой кулинарной обработке	
				теоретические	фактические	теоретические	фактические
Рыба по-русски							
Рыба, жареная с луком по-ленинградски							
Рыба, запеченная с картофелем по-русски							
Котлеты или биточки рыбные							

Контрольные вопросы:

1. Чем обусловлены виды тепловой обработки различных рыб?
2. Что относится к пищевым рыбным отходам?
3. Назовите непищевые рыбные отходы.
4. Как используют непищевые и пищевые рыбные отходы?
5. Почему не варят воблю, сельдь, карася и некоторые другие виды рыб?

6. Как сохранить специфическую окраску форели при варке?
7. Какую рыбу после разделки варят целиком (с головой)?
8. С какими гарнирами отпускают отварную рыбу?
9. От чего зависит продолжительность припускания рыбы?
10. Какие соусы подают к отварной и припущенной рыбе?
11. Укажите режимы варки и припускания рыбы?
12. Как готовят к варке нерыбное водное сырье?
13. Приведите режимы варки и припускания нерыбного водного сырья.
14. Ассортимент блюд из отварной и припущенной рыбы. Правила подачи и оформления. Условия и сроки реализации.
15. Требования к качеству отварных и припущенных блюд из рыбы.
16. Как варить рыбу, имеющую резко выраженный запах и специфический привкус?
17. Чем обусловлена пищевая ценность блюд из рыбы?
18. Какими способами можно жарить рыбу?
19. Как приготовить полуфабрикаты для жарки из рыбы с костным скелетом?
20. Как приготовить полуфабрикаты для жарки из рыбы с хрящевым скелетом?
21. Технологические режимы жарки рыбы.
22. Ассортимент блюд из жареной рыбы. Порядок оформления и подачи. Требования к качеству.
23. Какие особенности существуют при запекании рыбы?
24. Назовите ассортимент блюд из рыбной котлетной массы. В чем особенности её приготовления?
25. Как отбирают и готовят пробу для анализа блюд из рыбы?
26. Как готовят пробу для определения качества рыбных полуфабрикатов?
27. Какие показатели нормируются у рыбы специальной разделки незамороженной?
28. Как определить запах рыбы и рыбных полуфабрикатов в случае сомнения?
29. Какие показатели определяют для контроля норм вложения сырья в горячих рыбных блюдах?
30. Какие наполнители используют для приготовления рыбной котлетной массы? Какова их роль в формировании структуры фарша и качества готовых блюд?
31. Ассортимент блюд из нерыбного водного сырья. Требования к качеству. Правила подачи и оформления.
32. Каковы максимально допустимые отклонения массы блюд и кулинарных изделий?
33. С какой целью для жарки рыбы во фритюре применяют двойную панировку?

Лабораторная работа №3

Приготовление национальных блюд народов России из круп и бобовых

Цель работы: получить практические навыки в приготовлении национальных блюд народов России из круп и бобовых, освоить правила подачи и сроки реализации, провести бракераж.

Задачи:

- **приготовить** запеканку рисовую, пудинг манный, биточки или котлеты рисовые и пюре из бобовых (гороха);
- **определить** продолжительность варки круп и бобовых, органолептические показатели качества блюд, температуру подачи.

Каши готовят из любого вида крупы. Варят их на воде, на молоке или на смеси молока и воды.

По консистенции каши делятся на рассыпчатые, вязкие и жидкие в зависимости от соотношения крупы и жидкости, взятых для варки.

Перед варкой каши крупу перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси.

Пшено, рисовую и перловую крупу сначала промывают теплой, а затем горячей водой, ячневую только теплой. Следует учитывать, что в крупе при промывании всегда остается

значительное количество воды от 10% до 30% от массы сухой крупы. Это необходимо учитывать при дозировании жидкости.

Манную и другие дробленые крупы, а так же овсяные хлопья не промывают.

Технология приготовления вязких, рассыпчатых и жидких каш

Вязкие каши. Готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. Каша должна быть достаточно густой, чтобы при температуре (65 – 75) °С она могла сохранять форму горки на тарелке или в баранчике. Вязкие каши используют в основном в качестве самостоятельных блюд: молочные со сливочным или топленым маслом, а каши, сваренные на воде, с любым маслом.

Крупы с целыми зернами развариваются в молоке хуже и медленнее, чем в воде, поэтому их предварительно в течение (20 – 30) мин (пшено — не более 10 мин) проваривают в воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и доводят каши до готовности.

Жидкие каши. Их варят из всех видов круп, кроме, гречневой, ячневой и саго, преимущественно на молоке. Каши представляют собой достаточно однородную жидкую массу, состоящую из разварившихся и частично распавшихся зерен крупы. Используют каши в качестве самостоятельного блюда в горячем виде с маслом, сахаром, вареньем и др.

Рассыпчатые каши. Их варят на воде из всех видов круп, кроме манной, овсяной круп, гречневого продела и овсяных хлопьев. Для рассыпчатых каш характерны полностью проваренные и хорошо размягченные зерна крупы, в большинстве сохранившие форму и легко отделяющиеся одно от другого.

Используют рассыпчатые каши в качестве самостоятельного блюда, гарнира к горячим мясным и рыбным блюдам, а также для приготовления фаршей. Рассыпчатой кашей можно фаршировать овощи, рыбу, баранью грудинку; рассыпчатый рис широко используют для приготовления рыбных салатов и салатов с нерыбными продуктами моря.

В горячем виде рассыпчатые каши отпускают с различными жирами, сметаной, в холодном — с молоком, сливками. В качестве самостоятельного блюда рассыпчатые каши можно готовить и отпускать с пассированным луком, с яйцом, грибами; кукурузную рассыпчатую — с брынзой; рассыпчатый рис — с пассированным луком и сыром (ризотто).

Варка бобовых. Зерна бобовых покрыты сверху толстой оболочкой и поэтому плохо провариваются, и требуют предварительного замачивания.

Зерна держат (5 – 6) часов в холодной воде, затем эту воду сливают. Заливают новую (свежую, кипяченую) воду, в таком количестве, чтобы она покрывала бобовые не более чем на 1 см. и варят при закрытой крышке и слабом кипении. В процессе варки, при выкипании, подливают горячую воду.

При варке с кислыми продуктами бобовые развариваются медленнее, поэтому добавлять томатное пюре, соль, а также заправлять бобовые соусом следует только, когда зерна полностью сварятся. Для улучшения вкуса бобовых иногда добавляют петрушку, сельдерей и лук, нарезанные мелкими кубиками. С этой же целью используют зелень петрушки и сельдерея.

Задание на приготовление блюд из круп и бобовых

Запеканка рисовая. Приготовить вязкую кашу. Варить крупу (20 -30) мин, воду слить, добавить молоко и варить до готовности, охладить до (60 -70) ° С, добавить сырые яйца, подготовленный изюм, маргарин и перемешать. Подготовленную массу выложить на смазанный маргарином и посыпанный сухарями противень, поверхность смазать смесью яйца со сметаной и запечь. Подать запеканку со сметаной, жиром, с соусом абрикосовым или клюквенным.

Пудинг манный. Приготовить вязкую кашу, охладить до (60-70)° С, добавить ванилин, масло, перемешать. Выложить подготовленную массу ровным слоем в порционные сковороды или противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями. Поверхность смазать сметаной и запечь. Подавать в порционной сковороде со сладким соусом.

Биточки рисовые. Сварить густую вязкую кашу. Охладить, сформовать из каши биточки круглой формы, панировать в сухарях и обжарить на жире 10 мин.

Отпустить со сметаной, соусом абрикосовым или клюквенным, вареньем или джемом.

Пюре из гороха. Горох тщательно перебрать, промыть в холодной воде. Залить горох холодной водой (2,5л на 1 кг) и варить в закрытой посуде при слабом непрерывном кипении (60-90) мин. Затем слить отвар и посолить, протереть.

Требования к качеству блюд из круп и бобовых приведены в табл. 5.

Органолептические показатели качества блюд из круп и бобовых

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах	Вкус
Запеканка рисовая				
Поверхность ровная, гладкая, золотистого цвета, без подгорелостей	Золотистый, на разрезе белый или кремового оттенка с вкраплениями добавок	Мягкая, нежная, без комочков	Рисовой каши и молока	Характерный рисовой каше
Пудинг манный				
Поверхность ровная, гладкая, золотистого цвета, без подгорелостей	На разрезе кремового цвета	Воздушная, мягкая, пористая, без комочков	Манной каши, сметаны и ванилина	Сладкий, свойственный манной каше, ванилина
Биточки рисовые				
Форма круглая, без трещин, золотисто-коричневого цвета	На разрезе белого цвета	Мягкая, нежная, слегка упругая, без комочков	Рисовой каши и сухарей панировочных	Характерный рисовой каше
Пюре из гороха				
Поверхность ровная, не заветренная, без подсохшей пленки на поверхности	Желто-оранжевый с коричневым оттенком	Пюреобразная, без комочков	Гороха, сливочного масла	Разварившегося гороха, в меру соленый

Контрольные вопросы:

1. Назовите способы варки каш различной консистенции?
2. Технология приготовления рассыпчатых каш. Ассортимент.
3. Технология приготовления вязких каш.
4. Какие блюда можно приготовить на основе вязких каш?
5. Технология приготовления жидких каш?
6. Какие блюда можно приготовить на основе жидких каш?
7. Назовите способы варки риса для плова?
8. Как осуществляется подготовка круп перед варкой?
9. Как осуществляется подготовка бобовых перед варкой?
10. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий?
11. Ассортимент блюд из бобовых?
12. Способы подачи блюд из бобовых.
13. Способы приготовления макаронных изделий.
14. Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
15. Ассортимент блюд из макаронных изделий.
16. Для чего крупу засыпают в кипящую жидкость и периодически помешивают?
17. Почему когда крупа набухнет и поглотит всю воду, помешивание прекращают?
18. Назовите факторы, влияющие на продолжительность тепловой обработки круп, бобовых и макаронных изделий.
19. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека.
20. Для чего перемешивают поварской иглой кашу при ее приготовлении?

Лабораторная работа №4**Приготовление горячих и прохладительных национальных напитков народов России**

Цель работы: получить практические навыки в приготовлении национальных кухонь народов России горячих и холодных напитков, освоить правила подачи и сроки реализации, провести бракераж.

Задачи:

- **приготовить** чай - заварку, кофе черный, глинтвейн, напиток апельсиновый, крушон ананасовый;

- **определить** органолептические показатели качества блюд, температуру подачи.

Предприятия общественного питания реализуют напитки горячие (чай, кофе, какао и др.), температура которых при отпуске должна быть не ниже 75°C, и прохладительные - температурой не выше 14°C и не ниже 7°C (молочные, фруктово-ягодные прохладительные напитки, квасы, безалкогольные коктейли и др.). Чай, кофе, какао и шоколад иногда отпускают и в холодном виде. Особую группу составляют смешанные алкогольные напитки.

Задание на приготовление горячих и прохладительных напитков

Чай. Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают (5—10) мин, накрыть салфеткой. После чего доливают кипятком.

Кофе. Жареные кофейные зерна размалывают в кофемолке. Размалывать кофе рекомендуется непосредственно перед приготовлением напитка, так как молотый кофе быстро теряет аромат.

Перед приготовлением кофе в специальных кофейниках, их предварительно ополаскивают кипятком, всыпают молотый кофе (по норме), заливают кипятком и дают отстояться в течение (5—8) мин. Готовый кофе наливают в кофейники либо непосредственно в кофейные чашки, стаканы с подстаканниками или без них и подают.

Растворимый кофе готовят только в кофейниках по мере спроса. Кофе заливают кипятком и размешивают.

Глинтвейн (чай с красным вином). Пряности прокипятить (2-3) мин, затем в этом отваре заваривают чай и дают ему настояться (5-10) мин, добавляют сахар, доводят до кипения, процеживают, вливают вино и вновь доводят до кипения.

Подать горячим в фарфоровых чашках, украсить ломтиком лимона.

Морс брусничный. Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 мин и процеживают

Требования к качеству горячих и прохладительных напитков приведены в табл. 6.

Таблица 6

Органолептические показатели качества горячих и холодных напитков

Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус
Чай			
Прозрачная жидкость	Красновато-коричневый	Типичный для данного сорта чая, ярко выраженный	Слегка терпкий, с едва заметным горьковатым привкусом
Кофе черный			
Однородная жидкость	Темно коричневый	Свойственный черному кофе	Аромат кофе, ярко выражен
Морс брусничный			
Прозрачный, без осадка	Оранжевый	Брусники	Апельсинов, кисло-сладкий
Глинтвейн			
Прозрачный	От темно-красного до темно-бордового	Красного вина и специй	Сладкий, слегка терпкий от вина

Контрольные вопросы:

1. Классификация напитков.
2. Основы технологии приготовления безалкогольных напитков.
3. Классификация алкогольных коктейлей.
4. Крюшоны. Технология приготовления.
5. Флипы. Технология приготовления.

6. Эг-ноги. Технология приготовления.
7. Ойстер. Технология приготовления.
8. Джулепы. Технология приготовления.
9. Коблеры. Технология приготовления.
10. Технология приготовления слоистых коктейлей.
11. Способы заварки чая, подача.
12. В чем отличие приготовления пуншей от крушонов.
13. Кофе. Ассортимент. Основы технологии приготовления.
14. Отличие технологии приготовления коктейлей – физов.
15. Какао. Технология приготовления. Подача.
16. Технология приготовления коктейлей с мятой.
17. Технология приготовления и ассортимент коктейлей с мороженым (айс-кремы).
20. Сбитень. Технология приготовления.
21. Напитки на основе горячего красного вина (глинтвейны). Технология приготовления.
22. Шоколад. Технология приготовления. Подача.
23. Морсы. Ассортимент. Технология приготовления.
24. Что такое узвар?
25. Классификация безалкогольных напитков.