



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
БЛЮДА НАРОДОВ РОССИИ**

Направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль программы

Технология продуктов общественного питания

Уровень высшего образования – бакалавриат

Программа подготовки – прикладной бакалавриат

Форма обучения - очная

Институт  
Кафедра

Естествознания и стандартизации  
Стандартизации, сертификации и технологии продуктов  
питания

Курс  
Семестр

3  
5

Магнитогорск  
2018 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» октября 2018 г. (протокол №2).

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ / Н.И. Барышникова /

Рабочая программа одобрена методической комиссией института естествознания и стандартизации «29» октября 2018 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 «Блюда народов России» является изучение традиций национальных кухонь народов России, ассортимента блюд, технологических процессов производства и приобретение практических навыков приготовления национальных блюд и кулинарных изделий.

## 2 Место дисциплины в структуре образовательной программы подготовки бакалавра

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

Освоение учебной дисциплины «Блюда 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 «Блюда народов России» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения
<b>ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</b>	
Знать	- организацию производственного контроля при технологии производства блюд национальной кухни; - современные методы и технологические способы производства приготовления блюд национальной кухни; - 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
<b>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</b>	
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
<b>ПК-4 способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</b>	
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 оценивать 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.
<b>ПК-7 способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья</b>	
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
<b>ПК-9 способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли</b>	
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 – 51,95 акад. часов:
- аудиторная – 51,0 акад. часов;
- внеаудиторная – 0,95 акад. часов
- самостоятельная работа – 56,05 акад. часов.

Раздел/ тема дисциплины	Семестр	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. Введение. Предмет, цели и задачи дисциплины	5	1			1			ОПК-2 - зув
2 «Родословная» русской кухни. Исторические истоки развития. Факторы влияния, особенности, периоды, обычаи потребления пищи, особенности ее приготовления. Режим питания. Традиционное меню. Стол и посуда. Печь и кухонная утварь.	5	1			5	Самостоятельное изучение литературы		ПК-1 -- зув
3 Особенности быта и питания Западных славян. Культура питания западных славян (украинцев, белорусов). Факторы, влияющие на обычаи народов в области питания. Влияние природных факторов на питание западных славян. Влияние религии на питание западных славян.	5	2	4		5	Подготовка к лабораторной работе.	Лабораторная работа.	ПК-4,7- зув
4 Особенности быта и питания народов Прибалтики.	5	2	4		5	Подготовка к коллоквиуму	Коллоквиум 1	ПК-4,7- зув

Раздел/ тема дисциплины	Семестр	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				
5 Особенности быта и питания народов Кавказа. Анализ и характеристика кухонь народов Кавказа: грузинской, армянской, чеченской, азербайджанской, адыгейской.	5	2	4И		5	Подготовка к лабораторной работе.	Лабораторная работа.	ПК-4,7-зув
6 Особенности быта и питания народов Средней Азии. Анализ и характеристика кухонь народов Средней Азии: казахской, узбекской, татарской, туркменской.	5	2	6		5	Подготовка к тестированию	Тест.	ПК-4,7-зув
7 Особенности быта и питания малых народов России.	5	2	4		10	Подготовка к коллоквиуму	Коллоквиум 2	ПК-4,7-зув
8 Анализ питания народов Татарстана, Калмыкии.	5	2	4И		10	Подготовка к лабораторной работе.	Лабораторная работа.	ПК-4,7-зув
9 Анализ питания народностей Крайнего Севера.	5	2	4		5	Подготовка к лабораторной работе.	Лабораторная работа.	ПК-4,7-зув
10 Традиции и обычаи народов Поволжья.	5	1	4		5,05	Подготовка к лабораторной работе. Написание реферата	Лабораторная работа. Презентация доклада реферата	ПК-4,7, 9-зув
<b>Итого за семестр</b>	<b>5</b>	<b>17</b>	<b>34/8И</b>		<b>56,05</b>		<b>Зачет</b>	

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

## 5 Образовательные и информационные технологии

В процессе преподавания дисциплины «Блюда народов России» применяются традиционные и информационно-коммуникационная 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.



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

### **Тестовые задания с выбором правильного ответа**

1. Что влияло на особенность национальных кухонь?
  - а) Религиозные обычаи, система культурных запретов
  - б) Старинные обычаи, регламентирующие образ жизни
  - в) Оба ответа верны
  
2. Что влияет на вкус приготовляемых продуктов?
  - а) Технология обработки продуктов
  - б) Технология обработки продуктов различные приемы тепловой обработки различные сочетания и продуктов?
  - в) Различные сочетания продуктов
  
3. Основные способы тепловой обработки продуктов свойственных русской кухни?
  - а) Варка, запекание
  - б) Варка, жарка, запекание
  - в) Жарка, варка
  
4. Какие блюда по душе русскому народу?
  - а) Сладкие
  - б) Кислые
  - в) Пикантные
  
5. Что по средним статистическим данным у русского человека испытывается дефицитом?
  - а) Витамины
  - б) Углеводы
  - в) Жиры

### **Примерные вопросы для устного опроса**

1. Определите структуру развития национальных кухонь и кулинарных традиций в России.
2. Определите значения питания в жизни общества.
3. Перечислите особенности традиций питания, стереотипы поведения иностранцев.
4. Перечислите общие тенденции развития национальных кухонь в России.
5. Перечислите факторы, влияющие на технологию кулинарной продукции на современном этапе.

### **Темы рефератов:**

*Национальные особенности приготовления блюд и кулинарные изделия народов:*

1. Кухня народов Коми
2. Кубанская кухня
3. Кухня народов Севера
4. Чувашская кухня
5. Бурятская кухня
6. Адыгейская кухня
7. Донская кухня
8. Калмыцкая кухня

9. Удмуртская кухня
10. Мордовская кухня
11. Карельская кухня
12. Северо-Осетинская кухня
13. Чечено-Ингушская кухня

Цель реферативной работы – закрепить знания, полученные на лекциях, практических занятиях, при самостоятельной работе.

Структура реферата: введение, план, содержательная часть, заключение, список литературы.

Задача написания реферата: самостоятельная работа студентов направлена на расширение, углубление и усвоение курса «Блюда народов России». Студенты приобретают навыки применения теоретических знаний в практической деятельности. Самостоятельные задания способствуют развитию у студентов интереса к научно-исследовательской работе.

Студенты подбирают самостоятельно литературу. Для реферата необходимо переработать не менее 8-10 литературных источников основных и дополнительных по одной проблеме.

Объем работы должен быть не менее 10-12 листов компьютерного текста. Данную работу студенты выполняют в течение семестра, оформляют ее и защищают на занятии.

Студент должен свободно владеть материалом и ответить на вопросы аудитории по изучаемой теме.

Реферат оформляется в печатном варианте и сдается преподавателю после доклада.

### **Коллоквиум №1**

Проводится по темам: *«Введение», «Национальная кухня народов Северо-западного федерального округа», «Национальная кухня народов Центрального федерального округа», «Национальная кухня народов Приволжского федерального округа».*

- Географическое расположение округов: Северо-западного, Центрального, Приволжского.

- Характеристика климатических условий округов: Северо-западного, Центрального, Приволжского.

- Растительный и животный мир округов: Северо-западного, Центрального, Приволжского.

- Влияние на формирование национальных традиций питания и использование определенных видов сырья.

- Классификация, ассортимент готовой кулинарной продукции.

- Технология приготовления и правила подачи готовой кулинарной продукции.

- Условия и сроки реализации готовой кулинарной продукции.

### **Коллоквиум №2**

Проводится по темам: *«Национальная кухня народов Северо-Кавказского федерального округа», «Национальная кухня народов Уральского, Сибирского и Дальневосточного федеральных округов», «Национальная кухня народов Северного федерального округа».*

- Географическое расположение округов: Северо-Кавказского, Уральского, Сибирского и Дальневосточного, Северного.

- Характеристика климатических условий округов: Северо-Кавказского, Уральского, Сибирского и Дальневосточного, Северного.

- Растительный и животный мир округов: Северо-Кавказского, Уральского, Сибирского и Дальневосточного, Северного.

- Влияние на формирование национальных традиций питания и использование

определенных видов сырья.

- Классификация, ассортимент готовой кулинарной продукции.
- Технология приготовления и правила подачи готовой кулинарной продукции.
- Условия и сроки реализации готовой кулинарной продукции.

### **Вопросы рубежного контроля № 1**

1. Какие существуют разновидности питания?
2. Понятие культуры питания?
3. История традиций питания?
4. Еда и религия?
5. Этногенез и культура питания?
6. Каковы факторы влияния на русскую кухню, их характеристика.
7. Периоды развития русской кухни, их характеристика.
8. Значения хлеба в русской кухне, его разновидности.
9. Особенность приготовления хлеба.
10. Изделия из муки. Ассортимент и особенности технологии приготовления.
11. Понятие «Русское хлебосольство» и традиционное меню.
12. Убранство стола.
13. Печь, кухонная утварь
14. Каши. Разновидности и особенности приготовления.
15. Яично-молочные блюда. Виды блюд. Особенности приготовления.
16. Закуски. Их разновидности и значение в русской кухне.
17. Ассортимент супов в русской кухне.
18. Уха. Разновидности, особенности приготовления.
19. Рассольники. Разновидности, особенности приготовления.
20. Солянки. Разновидности и особенности приготовления.
21. Щи и борщи. Разновидности и особенности приготовления.
22. Холодные супы. Ассортимент, особенности приготовления.
23. Характеристика блюд из рыбы.
24. Характеристика блюд из мяса.
25. Характеристика блюд из овощей.
26. Виды рыбы, используемые в русской кухне.
27. Чай в русской кухне. Виды чая и технология приготовления.
28. Ассортимент сладких блюд в русской кухне.
29. Характеристика сладких блюд из муки и зерен.

### **Вопросы рубежного контроля № 2**

1. Этапы развития украинской кухни, их характеристика.
2. Этапы развития белорусской кухни, их характеристика.
3. Этапы развития казахской кухни, их характеристика.
4. Этапы развития татарской кухни, их характеристика.
5. Этапы развития грузинской кухни, их характеристика.
6. Этапы развития армянской кухни, их характеристика.
7. Этапы развития чеченской кухни, их характеристика.
8. Этапы развития адыгейской кухни, их характеристика.
9. Этапы развития чувашской кухни, их характеристика.
10. Этапы развития латышской кухни, их характеристика.
11. Этапы развития литовской кухни, их характеристика.
12. Этапы развития узбекской кухни, их характеристика.
13. Этапы развития азербайджанской кухни, их характеристика.
14. Этапы развития калмыцкой кухни, их характеристика.
15. Этапы развития эстонской кухни, их характеристика.
16. Этапы развития кухонь народов Крайнего Севера, их характеристика.

### Вопросы для зачета

1. Характеристика сладких блюд из муки и зерен в украинской и белорусской кухнях.
2. Ассортимент и характеристика киселей, взваров в украинской и белорусской кухнях.
3. Перечислить и охарактеризовать ассортимент напитков в кухнях Кавказа.
4. Перечислить виды и охарактеризовать блюда и напитки из молока, молочных продуктах в кухнях народов Средней Азии.
5. Ассортимент и характеристика блюд из овощей в белорусской кухни.
6. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для украинской кухни и ассортимент блюд из них.
7. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для белорусской кухни и ассортимент блюд из них.
8. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для казахской кухни и ассортимент блюд из них.
9. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для татарской кухни и ассортимент блюд из них.
10. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для грузинской кухни и ассортимент блюд из них.
11. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для армянской кухни и ассортимент блюд из них.
12. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для чеченской кухни и ассортимент блюд из них.
13. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для адыгейской кухни и ассортимент блюд из них.
14. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для чувашской кухни и ассортимент блюд из них.
15. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для латышской кухни и ассортимент блюд из них.
16. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для литовской кухни и ассортимент блюд из них.
17. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для узбекской кухни и ассортимент блюд из них.
18. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для азербайджанской кухни и ассортимент блюд из них.
19. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для калмыцкой кухни и ассортимент блюд из них.
20. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для эстонской кухни и ассортимент блюд из них.
21. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для кухонь малых народов Крайнего Севера и ассортимент блюд из них.

## 7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине «Блюда 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
<b>ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</b>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"><li>- организацию производственного контроля при технологии производства блюд национальной кухни;</li><li>- современные методы и технологические способы производства приготовления блюд национальной кухни;</li><li>- основные этапы разработки новых блюд национальной кухни;</li></ul>	<p style="text-align: center;"><b>Вопросы для зачета</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Характеристика сладких блюд из муки и зерен в украинской и белорусской кухнях.</li><li>2. Ассортимент и характеристика киселей, взваров в украинской и белорусской кухнях.</li><li>3. Перечислить и охарактеризовать ассортимент напитков в кухнях Кавказа.</li><li>4. Перечислить виды и охарактеризовать блюда и напитки из молока, молочных продуктах в кухнях народов Средней Азии.</li><li>5. Ассортимент и характеристика блюд из овощей в белорусской кухни.</li><li>6. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для украинской кухни и ассортимент блюд из них.</li><li>7. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для белорусской кухни и ассортимент блюд из них.</li><li>8. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для казахской кухни и ассортимент блюд из них.</li><li>9. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для татарской кухни и ассортимент блюд из них.</li><li>10. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для грузинской кухни и ассортимент блюд из них.</li><li>11. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для армянской кухни и ассортимент блюд из них.</li><li>12. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для чеченской кухни</li></ol>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>и ассортимент блюд из них.</p> <p>13.Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для адыгейской кухни и ассортимент блюд из них.</p> <p>14.Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для чувашской кухни и ассортимент блюд из них.</p> <p>15.Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для латышской кухни и ассортимент блюд из них.</p> <p>16.Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для литовской кухни и ассортимент блюд из них.</p> <p>17.Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для узбекской кухни и ассортимент блюд из них.</p> <p>18.Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для азербайджанской кухни и ассортимент блюд из них.</p> <p>19.Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для калмыцкой кухни и ассортимент блюд из них.</p> <p>20.Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для эстонской кухни и ассортимент блюд из них.</p> <p>21.Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для кухонь малых народов Крайнего Севера и ассортимент блюд из них.</p>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых блюд национальной кухни;</li> <li>- проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- разрабатывать технологические схемы производства;</li> <li>- обсуждать способы эффективного решения по разработке технологических схем производства;</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Примеры практических заданий</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определить вес нетто семги, при закладке на 1 порцию весом брутто 110 г.</li> <li>2. Найти вес нетто 50 порций крабов, если вес брутто одной порции 70 г.</li> <li>3. Найти вес нетто окорока копчено-вареного (со шкурой), при закладке на порцию весом брутто 70 г.</li> <li>4. Найти вес нетто сыра Швейцарского, если вес брутто 4 кг.</li> </ol>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области технологии блюд национальной кухни;</li> <li>- навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество блюд национальной кухни</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Примеры практических заданий</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Определить какое количество кур 1 категории полупотрошенных потребуется для приготовления 35 порций салата столичного по 1 колонке. Рецепт № 74/І – 2003г.</li> <li>2 Поступила на предприятие горбуша потрошенная с головой среднего размера, 12кг. Определить сколько порций «Салата-коктейля рыбного», рецептура 90/І – 2003г., можно приготовить при разделке горбуши.</li> <li>3. Определить количество отходов, полученных при разделке 200 кг говядины II категории.</li> </ol>
<b>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</b>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции блюд национальной кухни;</li> <li>- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства блюд национальной кухни;</li> <li>- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Вопросы текущего опроса</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Особенности национальных кухонь, их классификация</li> <li>2 Влияние религиозных мировоззрений на традиции питания различных народов</li> <li>3 Факторы, влияющие на формирование основ национальной кухни</li> <li>4 Определите структуру развития национальных кухонь и кулинарных традиций в России.</li> <li>5 Определите значения питание в жизни общества.</li> <li>6 Перечислите особенности традиций питания, стереотипы поведения иностранцев.</li> <li>7 Перечислите общие тенденции развития национальных кухонь в России.</li> <li>8 Перечислите факторы, влияющие на технологию кулинарной продукции на современном этапе.</li> </ol>
Уметь	- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии блюд национальной кухни.	<p style="text-align: center;"><b>Примеры практических заданий</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 30 порций каши «Гурьевской». Котел какого объема нужно взять для этого.</li> <li>2. Определить закладку овощей для приготовления 80 порций супа крестьянского с крупой в декабре месяце по колонке 2 .</li> <li>3. Определите количество сырья массой брутто и нетто для приготовления 120 порций блюда «Грудинка баранья, жаренная во фритюре. Гарнир – каша гречневая рассыпчатая»</li> </ol>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>(рец.585, 679), если на производстве имеются в наличии баранина II категории, крупа гречневая (ядрица быстрорастворивающаяся). Ответ оформите в виде технологической карты.</p> <p>4. При приготовлении блюд национальной кухни возникла необходимость определить потребность в сырье – яичном порошке, которое необходимо для приготовления следующих блюд: «Запеканка со свежими плодами» (рец.395) – 40 порций, «Пудинг сухарный» (рец.917) – 20 порций, «Блины со сметаной» (рец.1042) – 55 порций. Ответ оформите в виде таблицы.</p>
Владеть	- навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение блюд национальной кухни	<p style="text-align: center;"><b>Примеры практических заданий</b></p> <p>1 Разработать технико-технологические карты на кашу «Гурьевскую», «Грудинка баранья, жаренная во фритюре», «Запеканка со свежими плодами», «Пудинг сухарный», «Блины со сметаной».</p>
<b>ПК-4 способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</b>		
Знать	- основные принципы организации по технологии приготовления блюд национальной кухни; - нормативные требования, предъявляемые к блюдам национальной кухни.	<p style="text-align: center;"><b>Примерные вопросы для тестирования</b></p> <p>1 Что влияло на особенность национальных кухонь? а) Религиозные обычаи, система культурных запретов б) Старинные обычаи, регламентирующие образ жизни в) Оба ответа верны</p> <p>2 Что влияет на вкус приготовляемых продуктов? а) Технология обработки продуктов б) Технология обработки продуктов различные приемы тепловой обработки различные сочетания и продуктов? в) Различные сочетания продуктов</p> <p>3 Основные способы тепловой обработки продуктов свойственных русской кухни? а) Варка, запекание б) Варка, жарка, запекание в) Жарка, варка</p> <p>4 Какие блюда по душе русскому народу? а) Сладкие б) Кислые</p>



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>в) Пикантные</p> <p>5 Что по средне статическим данным у русского человека испытывается дефицитом?</p> <p>а) Витамины</p> <p>б) Углеводы</p> <p>в) Жиры</p> <p>6 Когда формировалась кавказская кухня?</p> <p>а) в XVIII – XIX веках</p> <p>б) в XX – XXI веках</p> <p>в) в XIX – XX веках</p> <p>7 На чем строилась кавказская кухня на протяжении длительного времени?</p> <p>а) на мясе и молоке</p> <p>б) на картофеле и рисе</p> <p>в) на сыре и зелени</p> <p>8 Какая посуда первоначально существовала у кавказцев вследствие их кочевого образа жизни?</p> <p>а) кожаная и деревянная</p> <p>б) металлическая и пластмассовая</p> <p>в) стеклянная и алюминиевая</p> <p style="text-align: center;"><b>Коллоквиум №1</b></p> <p>Проводится по темам: <i>«Введение», «Национальная кухня народов Северо-западного федерального округа», «Национальная кухня народов Центрального федерального округа», «Национальная кухня народов Приволжского федерального округа».</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Географическое расположение округов: Северо-западного, Центрального, Приволжского.</li> <li>- Характеристика климатических условий округов: Северо-западного, Центрального, Приволжского.</li> <li>- Растительный и животный мир округов: Северо-западного, Центрального, Приволжского.</li> <li>- Влияние на формирование национальных традиций питания и использование определенных видов сырья.</li> <li>- Классификация, ассортимент готовой кулинарной продукции.</li> <li>- Технология приготовления и правила подачи готовой кулинарной продукции.</li> </ul>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>- Условия и сроки реализации готовой кулинарной продукции.</p> <p style="text-align: center;"><b>Коллоквиум №2</b></p> <p>Проводится по темам: <i>«Национальная кухня народов Северо-Кавказского федерального округа», «Национальная кухня народов Уральского, Сибирского и Дальневосточного федеральных округов», «Национальная кухня народов Северного федерального округа».</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Географическое расположение округов: Северо-Кавказского, Уральского, Сибирского и Дальневосточного, Северного.</li> <li>- Характеристика климатических условий округов: Северо-Кавказского, Уральского, Сибирского и Дальневосточного, Северного.</li> <li>- Растительный и животный мир округов: Северо-Кавказского, Уральского, Сибирского и Дальневосточного, Северного.</li> <li>- Влияние на формирование национальных традиций питания и использование определенных видов сырья.</li> <li>- Классификация, ассортимент готовой кулинарной продукции.</li> <li>- Технология приготовления и правила подачи готовой кулинарной продукции.</li> </ul> <p>- Условия и сроки реализации готовой кулинарной продукции.</p>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно организовывать технологический процесс, с учетом особенностей блюд национальной кухни;</li> <li>- составить и оценить меню в соответствии с принципами организации блюд национальной кухни;</li> <li>- работать с нормативно-технической информацией в сфере организации приготовления блюд национальной кухни.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Примеры практических заданий</b></p> <p>1 Составить технико-технологическую карту, технологическую схему приготовления блюда русской кухни.</p> <p>Задание: блюдо «Щи постные»</p> <p>Рецептура: 500-750 г квашеной капусты, 5-6 сухих белых грибов, 1 ст. ложка гречневой крупы, 2 луковицы, 1 картофелина, 1 морковь, 1 репа или брюква, 1 петрушка, 1 ст. ложка укропа, 3 лавровых листа, 4 зубчика чеснока, 8 горошин черного перца, 100 г сметаны, 1-2 ст. ложки макового, подсолнечного или оливкового масла.</p> <p>Технология приготовления</p> <p>1 Квашеную капусту залить 0,5 л кипятка и поставить в глиняном горшке в духовку на 20-30 мин. Затем отвар слить в отдельную эмалированную или фаянсовую посуду, а капусту посолить, смешать с мелко нарезанным луком, смочить подготовленным</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>ароматизированным растительным маслом и растирать в эмалированной миске деревянной ложкой так, чтобы полностью втереть масло.</p> <p>Затем вновь соединить с отваром и продолжать варить на плите.</p> <p>2 Подготовить 1 л грибного бульона, как указано в пункте 3, соединить бульон с капустой, добавив в него гречневую крупу, и продолжать варить до готовности капусты.</p>
Владеть	- методами организации по приготовлению блюд национальной кухни.	<p style="text-align: center;"><b>Примеры практических заданий</b></p> <p>1 Разработать технико-технологические карты на блюда народов Северо-западного, Центрального, Приволжского, Северо-Кавказского, Уральского, Сибирского и Дальневосточного, Северного федеральных округов.</p>
<b>ПК-7 способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья</b>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные определения и понятия в области технологии приготовления блюд национальной кухни;</li> <li>- основные способы кулинарной обработки при приготовлении блюд национальной кухни;</li> <li>- процессы, протекающие при приготовлении;</li> <li>- характеристику основного и вспомогательного сырья, их свойства, влияющие на оптимизацию технологического процесса;</li> <li>- определения процессов приготовления блюд и кулинарных изделий национальной кухни;</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Примерные вопросы для тестирования</b></p> <p>1 Почему цветную фасоль после закипания воду сливают и заливают кипятком и варят до готовности?  А) содержит ядовитые вещества  Б) так как содержит неприятный вкус и тёмный цвет  В) для улучшения вкуса</p> <p>2 Для приготовления блинов в русской кухне используют муку  А) гречневую и кукурузную  Б) пшеничную и кукурузную  В) пшеничную и гречневую</p> <p>3 Айс-крим подают  А) со льдом  Б) в длинных бокалах  В) соломинкой и ложкой</p> <p>4. Напитки, в которых все компоненты и мороженое взбивают вместе в шейке или</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства									
		миксере, подают в высоких стаканах с соломиной, называют А) айс-крим Б) фраппе В) прохладительные напитки									
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и осуществлять технологический процесс производства блюд национальной кухни;</li> <li>- выбирать, видоизменять, составлять и рассчитывать рецептуры блюд национальной кухни;</li> <li>- нормировать расход сырья блюд национальной кухни;</li> <li>- осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования;</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Примеры практических заданий</b></p> <p>Задание 1. Изучить технологию приготовления молочных супов эстонской кухни, сравнить их. Результаты оформить в таблицу:</p> <table border="1" data-bbox="936 692 2163 847"> <thead> <tr> <th data-bbox="936 692 1346 767">Название</th> <th data-bbox="1346 692 1753 767">Состав ингредиентов</th> <th data-bbox="1753 692 2163 767">Особенности приготовления</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="936 767 1346 807">хлебный суп «Медовый»</td> <td data-bbox="1346 767 1753 807"></td> <td data-bbox="1753 767 2163 807"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="936 807 1346 847">....</td> <td data-bbox="1346 807 1753 847"></td> <td data-bbox="1753 807 2163 847"></td> </tr> </tbody> </table> <p>Задание 2. Изучить технологию приготовления блюда литовской кухни «Колдунай». Составить технологическую карту.</p> <p>Задание 3. Изучить технологию приготовления блюда латышской кухни «Лидака-унола». Составить технологическую схему приготовления (приложение 2).</p> <p>Задание 4. Изучить технологию приготовления предложенных блюд, сравнить их, сделать вывод.</p>	Название	Состав ингредиентов	Особенности приготовления	хлебный суп «Медовый»			....		
Название	Состав ингредиентов	Особенности приготовления									
хлебный суп «Медовый»											
....											
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методами организации технологического процесса производства блюд национальной кухни;</li> <li>- навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Примеры практических заданий</b></p> <p>1 Разработать технико-технологические карты на мучные блюда грузинской кухни:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Чурчхела»;</li> <li>- «Козиканики»;</li> <li>- «Мчади».</li> </ul> <p>Расчитать выход блюд, пищевую ценность. Провести контрольную проработку.</p>									
<b>ПК-9 способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли</b>											
Знать	- тематические издания и публикации в профессиональной периодике;	<p style="text-align: center;"><b>Вопросы для собеседования</b></p> <p>1. Назовите основные тематические журналы в отрасли питания.</p>									

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные источники научно-технической информации в сфере питания;</li> <li>- сущность и значение информации для предприятий питания;</li> <li>- методы анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности;</li> <li>- тематические выставки и передовые предприятия отрасли;</li> </ul>	<p>2. В каких профессиональных журналах рассматриваются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обзоры сегментов рынка общепита;</li> <li>- концептуальная кухня;</li> <li>- рецепты народной кухни;</li> <li>- вопросы приготовления пищи на уровне ресторанов.</li> </ul> <p>3. Из каких литературных источников, возможно, получить практические рекомендации по эффективному ведению бизнеса.</p>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, использование интернет ресурсов</li> <li>- самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности;</li> <li>- применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации;</li> <li>- находить научно-техническую информацию из различных источников;</li> <li>- применять и систематизировать научно-техническую информацию в практической деятельности.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Примеры практических заданий</b></p> <p>Ознакомиться в профессиональных периодических изданиях с новыми рецептами национальной кухни и разработать технико-технологическую карты.</p> <p>В технологической карте указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рецептура изделия;</li> <li>- расход продуктов на количество изделий, наиболее часто выпускаемое предприятием;</li> <li>- описание технологического процесса. Описание должно быть подробным с указанием особенностей механической кулинарной обработки, температурного режима и продолжительности обработки;</li> <li>- хранение и реализация продукции, особенности порционирования и оформления;</li> <li>- характеристика органолептических показателей.</li> </ul>
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками поиска научно-технической информации в области организации блюд национальной кухни;</li> <li>- способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Примеры практических заданий</b></p> <p>1 На основании разработанной технологической схемы блюда национальной кухни составить технологическую схему производства.</p> <p>В технологической схеме указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перечень сырья, с указанием товароведной характеристики;</li> <li>- операции механической кулинарной обработки сырья;</li> <li>- соединение компонентов и их технологическая обработка;</li> </ul>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>- хранение и реализация (оформления и подачи).</p> <p>В середине строки наименования сырья помещают основные виды сырья, а по краям строки – сырье, используемое в конце приготовления; в этом случае не будет перекрещивания линий.</p> <p>Следует выбрать определенный стиль изложения: характеризовать операции с помощью имен существительных («нарезка», «формование», «панирование» и т.д.).</p> <p>1. Провести контрольную проработку блюда, и фактическое сопоставление данных со Сборником рецептур.</p>

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

Промежуточная аттестация по дисциплине «Блюда 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 Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова. — 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 Илмҳои Љомеашиносӣ. — 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	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 ПО	бессрочно
ABBYY FineReader 11.0 Corporate Edition	Д-1218-12 от 02.08.2012 г.	бессрочно
7Zip	Свободно распространяемое ПО	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](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

## Приложение 1

### Лабораторная работа № 1 Приготовление национальных блюд русской кухни

**Цель работы:** освоить технологию приготовления национальных блюд русской кухни, правила подачи и оформления, провести бракераж.

**Задачи:**

- **приготовить** блины с творогом и курагой, запеканку рисовую, пудинг манный, биточки или котлеты рисовые и пюре из бобовых;

- **определить** выход полуфабрикатов после механической и тепловой обработки сырья, потери при кулинарной обработке, выход готового блюда, органолептические показатели качества блюд, температуру подачи.

- **определить** продолжительность варки круп и бобовых, органолептические показатели качества блюд, температуру подачи.

#### Рецептура изделия «Блины с творогом и курагой»

Наименование сырья	Масса брутто	Масса нетто
1	2	3
Яйцо куриное	1/7 шт	5,6
Мука пшеничная высшего сорта	27,7	27,7
Молоко	69,4	69,4
Сахар	1,7	1,7
Соль поваренная	0,5	0,5
Курага	13,3	10
Творог	35	35
Масло растительное	10	10
Сахарная пудра	5	5
Выход		150

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, используемых 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. 1.

Таблица 1

Органолептические показатели качества блюд из круп и бобовых

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах	Вкус
<b>Запеканка рисовая</b>				
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
<b>Пудинг манный</b>				
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
<b>Биточки рисовые</b>				
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
<b>Пюре из гороха</b>				
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 №2****Приготовление национальных блюд украинской и белорусской кухни**

**Цель работы:** изучить и освоить практически технологию приготовления традиционных национальных блюд, освоить правила подачи и сроки реализации, провести бракераж.

**Задание:**

1. Приготовить и подать следующие блюда:

**Украинская кухня:**

- салат «Полоньинский»;
- борщ «Черниговский»;
- крученики вольинские;
- крем «Киевский».

**Белорусская кухня:**

- салат «Папараць-кветка»;
- суп картофельный с клецками;
- бабка картофельная с грибами;
- яблоки «Ласунок».

2. Провести дегустацию и бракераж блюд.

**Порядок заполнения лабораторного журнала**

1. Составить технологические карты для приготовления блюд.
2. Пересчитать массу брутто овощей с учетом сезонности.
3. Разработать основные показатели качества блюда.

**Украинская кухня****ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование блюда: Салат «Полоньинский»

№ п/п	Наименование сырья	Масса, г.		
		брутто	нетто	готового продукта
1	Помидоры свежие	45	38	

2	Огурцы свежие	28	22	
3	Перец сладкий	24	18	
4	Лук зеленый	18	15	
5	Капуста белокочанная	74	37	
6	Уксус 9%-ный	4	4	
7	Сахар	1,5	1,5	
8	Масло растительное	15	15	
	Выход			150

#### Технология приготовления

Подготовленные помидоры нарезают кружочками, огурцы – тонкими ломтиками, сладкий перец, зеленый лук и капусту шинкуют. Капусту перетирают с солью, сок сливают. Овощи, кроме помидоров, заправляют уксусом, сахаром, растительным маслом, перемешивают, затем добавляют нарезанные помидоры.

При отпуске салат укладывают горкой и оформляют сладким перцем.

#### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: Борщ «Черниговский»

№ п/п	Наименование сырья	Масса, г.		
		брутто	нетто	готового продукта
1	2	3	4	5
1	Свекла	56	45	
2	Капуста белокочанная	62	50	
1	2	3	4	5
3	Картофель	66	50	
4	Кабачки	30	20	
5	Яблоки	28	20	
6	Фасоль	10	10	
7	Морковь	25	20	
8	Петрушка (корень)	10	8	
9	Лук репчатый	24	20	
10	Помидоры свежие	44	38	
11	Томатное пюре	12	12	
12	Масло растительное	12	12	
13	Кислота лимонная	0,5	0,5	
14	Сметана	25	25	
	Выход			500/25

#### Технология приготовления

Свеклу шинкуют, добавляют лимонную кислоту, жир, томатное пюре и тушат до готовности с добавлением небольшого количества бульона.

В кипящий бульон закладывают картофель, нарезанный дольками, доводят до кипения, кладут нашинкованную свежую капусту, и варят в течение 10-15 мин. Затем добавляют, нарезанные дольками кабачки с удаленными семенами, нарезанные дольками яблоки без кожицы и семенных гнезд, тушеную свеклу, предварительно сваренную фасоль с отваром,

нашинкованные пассированные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин. до окончания варки кладут свежие помидоры, нарезанные дольками, соль, специи.

Отпускают со сметаной и мелко нарезанной зеленью.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**  
Наименование блюда: Крученики волынские

№ п/п	Наименование сырья	Масса, г.		
		брутто	нетто	готового продукта
1	2	3	4	5
1	Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	170	125	
	Для фарша:			
2	Капуста белокочанная	63	50	
3	Лук репчатый	10	8	
4	Маргарин столовый	4	4	
5	Петрушка (зелень)	1,5	1	
1	2	3	4	5
	<b>Масса фарша</b>			40
6	Мука пшеничная	5	5	
	<b>Масса полуфабриката</b>			167
7	Жир животный топленый пищевой	5	5	
8	Шпик	26	25	
	<b>Масса готовых кручеников</b>			140
	Выход			140

**Технология приготовления**

Порционные куски мяса отбивают, посыпают солью, перцем кладут на них жареную капусту, свертывают, перевязывают ниткой, панируют в муке и обжаривают. Обжаренные крученики кладут в емкость, сверху укладывают тонкие ломтики шпика, добавляют воду и тушат в течение 30-35 мин. Готовые крученики вынимают, освобождают от ниток и перед подачей прогревают в мясном соке в течение 3-5 мин.

Для фарша: подготовленную белокочанную капусту шинкуют, кладут слоем не более 30 мм на противень с растопленным жиром и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200°C. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук, мелко нарезанную зелень петрушки и перемешивают.

Отпускают крученик с ломтиками шпика и мясным соком, полученным при тушении.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**  
Наименование блюда: Крем «Киевский»

№ п/п	Наименование сырья	Масса, г.		
		брутто	нетто	готового продукта
1	Молоко	53	53	
2	Крупа манная	6	6	
3	Сахар	5	5	

4	Ванилин	0,01	0,01	
	<b>Масса каши</b>			62
5	Какао-порошок	2	2	
6	Сливки 35%-ной жирности	30	30	
7	Рафинадная пудра	10	10	
	<b>Масса взбитых сливок</b>			38
	Выход			100

#### Технология приготовления

В готовую манную кашу, сваренную на молоке, добавляют сахар и ванилин. Затем кашу перемешивают с какао-порошком и частью взбитых с рафинадной пудрой сливок. Массу разливают в формы и охлаждают.

Крем выкладывают в вазочку и оформляют оставшейся частью сливок, взбитых с рафинадной пудрой.

### Белорусская кухня

#### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: Салат «Папараць-кветка»

№ п/п	Наименование сырья	Масса, г.		
		брутто	нетто	готового продукта
1	Говядина (лопаточная, подлопаточная части, покроя)	37	27	
2	<b>Масса отварного мяса</b>			17
3	Окорок копчено-вареный	22	17	
4	или ветчина	17	17	
5	Помидоры свежие	20	17	
6	Огурцы свежие	25	20	
7	Майонез	20	20	
8	<b>Масса салата</b>			100
9	Лук репчатый	10	8	
10	Уксус 3%-ный	1	1	
11	Масло растительное	0,5	0,5	
12	Соль	0,1	0,1	
13	Лавровый лист	0,05	0,05	
14	Перец черный горошком	0,02	0,02	
15	Гвоздика или корица	0,02	0,02	
	<b>Масса маринованного лука</b>			10
	Выход			110

#### Технология приготовления

Отварное мясо, окорок или ветчину, помидоры, огурцы нарезают соломкой. Все перемешивают, заправляют майонезом, украшают маринованным луком и продуктами, входящими в состав салата.

Для маринованного лука: лук репчатый режут кольцами. Уксус и растительное масло наливают в посуду, туда же кладут нарезанный лук, сахар, соль, специи и, помешивая, нагревают до температуры 75-80°C. Затем лук быстро охлаждают.

#### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: Суп картофельный с клецками и шпиком

№ п/п	Наименование сырья	Масса, г.		
		брутто	нетто	готового продукта
1	Картофель	148	111	
2	Морковь	18	14	
3	Лук репчатый	17	14	
4	Шпик	7	6	
	<b>Масса супа</b>			370
5	Для клецок:			
6	Мука пшеничная	40	40	
7	Масло сливочное	4	4	
8	Яйцо	0,2 шт.	11	
9	Вода	62	62	
10	Соль	1	1	
	<b>Масса теста</b>			117
	<b>Масса готовых клецок</b>			130
	<b>Выход</b>			500

#### Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные ломтиками, пассированные на шпике морковь и лук и варят до готовности. За 10 мин. до окончания варки добавляют соль, специи.

Клецки варят отдельно в бульоне или подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске.

Для клецок: в воду или бульон кладут жир, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая мешают, прогревая в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70°C, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают.

Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Варят их при слабом кипении 5-7 мин.

#### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: Бабка картофельная с грибами

№ п/п	Наименование сырья	Масса, г.		
		брутто	нетто	готового продукта
1	Грибы сушеные	15	30	
2	Лук репчатый	29	24	
3	Шпик	16	15	
4	Картофель	309	232	
5	Мука пшеничная	4	4	



6	Маргарин столовый	5	5	
7	Сметана	13	13	
	<b>Масса полуфабриката</b>			300
8	Маргарин столовый	3	3	
	<b>Выход</b>			250

#### Технология приготовления

Вареные грибы и репчатый лук мелко нарезают, обжаривают со шпиком, предварительно нарезанным кубиком, добавляют сметану, соль, перец, и тушат 5-10 мин.

Сырой очищенный картофель натирают, добавляют муку, растопленный маргарин, соль, тушеные грибы с луком, перемешивают. В глиняный горшочек, смазанный жиром, кладут подготовленную массу и запекают в жарочном шкафу до готовности.

#### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: Яблоки «Ласунок»

№ п/п	Наименование сырья	Масса, г.		
		брутто	нетто	готового продукта
1	Яблоки	143	100	
2	Сахар	5	5	
3	Кислота лимонная	0,2	0,2	
	<b>Масса вареных яблок</b>			80
4	Сливки 35%-ной жирности	54	54	
5	Рафинадная пудра	9	9	
	<b>Масса взбитых сливок</b>			60
6	Арахис	7	5	
	<b>Масса жареных орехов</b>			5
	<b>Выход</b>			145

#### Технология приготовления

Яблоки, очищенные от кожицы и с удаленными семенными гнездами, варят целиком в подкисленной воде с сахаром до готовности.

Сливки взбивают с рафинадной пудрой, добавляют жаренные измельченные орехи.

При отпуске охлажденные яблоки укладывают в креманки или вазочки, на яблоки выпускают из кондитерского мешка взбитые сливки или сметану, посыпают измельченными жареными орехами, украшают дольками яблок.

2. Составить технологические схемы приготовления блюд.

3. Составить сводную сырьевую ведомость продуктов, затрачиваемых на приготовление всех блюд по заданию.

4. Составить бракеражную таблицу на все приготавливаемые блюда в виде таблицы 2.

#### Дополнительные задания

1. Определить потери массы при тепловой обработке блюд.
2. Разработать 2 технологические карты на мучные блюда украинской кухни и 2 технологические карты на вторые блюда белорусской кухни.

#### Домашнее задание

1. Составить технологические карты, технологические схемы приготовления блюд к лабораторной работе № 5.
2. Составить сводную продуктовую ведомость и заполнить бракеражную таблицу.

### **Вопросы для самоконтроля**

1. В чем особенности украинской национальной кухни?
2. Ассортимент и технология приготовления супов украинской кухни.
3. Ассортимент и технология приготовления сладких блюд украинской кухни.
4. Характерная особенность белорусской национальной кухни.
5. Ассортимент и технология приготовления вторых блюд белорусской кухни.
6. Какие технологические приемы используют в белорусской кухне?

### **Лабораторная работа №3**

Приготовление и подача блюд башкирской, бурятской и татарской кухни.

1. Работа со Сборником рецептов.
2. Определение последовательности технологических операций.
3. Оформление технологических карт.
4. Приготовление и отпуск блюд.
5. Оценка качества.

#### **«Башкирская кухня»**

Основа башкирской кухни - мясо, крупа, молоко, яйца, картофель.

Виды мясных продуктов, их использование в башкирской кухне. (Баранина, говядина, конина, птица).

Способы тепловой обработки.

Особенность башкирской кухни – «**универсальность**» многих блюд, которые очень питательны, и могут быть использованы в качестве первых и вторых блюд одновременно, например бишбармак, куллама, элеш и другие.

Спецификой национальных блюд является то, что ко многим блюдам подают моочные продукты: сливки, сметану, катык, которые придают особый аромат и вкус супам, бишбармаку, лепешкам.

Первые блюда башкиров в основном мучные (тукмас, сумар, умас), а также из разных круп (рисовой, пшенной и др.). Готовятся супы на вкусных ароматных бульонах из костей конины, говядины, баранины и птицы.

Характерной особенностью кухни являются молочные блюда.

Вторые блюда в основном мясные.

Гарнир: овощи, рис, вермишель.

Очень редко соленье, квашине, перец стручковый, помидоры, кабачки.

Наиболее популярны мучные блюда. Из теста готовят разнообразные блюда, для каждого свой способ приготовления: для супа салма - шарики, для бишбармака - ромбики, для куллары - квадратики, для тукмаса - мучная стружка.

Излюбленный напиток башкир - крепкий чай, чай с лимоном, со сливками. К чаю подают мед, пастилу, чак-чак, хворост, бурсаки и др.

Популярны напитки - айран и напиток из черной смородины.

#### **«Бурятская кухня»**

Бурятская кухня складывалась многие годы согласно образу жизни народа, его привычкам и климатическим условиям Забайкалья.

Пища бурят олицетворяет древнейшую связь всего живого, в том числе человека с окружающей природой.

Суровые климатические условия отложили отпечаток на бурятскую национальную кухню.

Бурятская кухня, в основном, состоит из мясных и молочных продуктов, молочная пища отличается оригинальными вкусовыми качествами и высокой питательностью. Кроме того, молочные блюда относятся к ритуальным.

Молоком, саламатом буряты встречают гостей. Саламат - любимое традиционное бурятское блюдо. Его готовят из сметаны и муки, подают гостям как горячую закуску.

Излюбленное угощение бурят - чай. С чая начинается любая трапеза. Чай используется зеленый кирпичный, который варят вместе с молоком, а подают с топленным маслом и шаньгами. Зеленый чай готовят и с ржаной мукой и бараньим салом-сырцом.

Мясные блюда готовят из конины, баранины, говядины, субпродуктов.

Излюбленные блюда бурят - позы, хирмаса (суп из субпродуктов), ореомог (закрутка из субпродуктов), химэ (мясные колбаски), кровяная колбаса.

Способы тепловой обработки - варка в жидкости и на пару, жарка и в редких случаях тушение.

### **«Татарская кухня»**

Кулинарное искусство татарского народа богато своими национальными традициями, уходящими вглубь веков. Издавна сложилась оригинальная национальная кухня, сохранившая самобытные черты до наших дней.

Все блюда татарской кухни можно разделить на вязкие горячие блюда, вторые блюда, печеные изделия с несладкой начинкой (их подают как вторые блюда) и печеные изделия со сладкой начинкой (к чаю).

Супы готовят мясные, молочные и вегетарианские.

Своеобразные супы с мучной заправкой - суп-лапша (токмач) и др.

Праздничным блюдом татарской кухни являются пельмени, которые подают всегда с бульоном.

Вторые блюда включают мясные, крупяные, блюда из картофеля. Особенно популярные мясные блюда с мучными изделиями - куллама, бишбармак. На торжествах готовится плов, наряду с классическими видами, распространенным является «казанский плов» из отварного мяса с изюмом.

Широко используются каши, блюда из яиц.

Традиционными являются разнообразные мучные изделия. Наиболее характерные изделия из дрожжевого теста с начинками. Наиболее древние изделия «костыбей» - лепешки с картофельным пюре или пшенной кашей. Наиболее любимые «беляши» из пресного и дрожжевого теста с фаршем из кусочков мяса с крупой или картофелем. «Беляши» делают большими и маленькими.

Из сдобного и сладкого теста готовят «кош-теле», паштет, «чак-чак», которые подают к чаю.

В традиционной татарской кухне используется много жиров: сливочное и топленое масло, а также подсолнечное.

Из напитков самый старинный - айран. Чай пьют крепким, горячим, часто разбавляют молоком.

## **Лабораторная работа № 4**

### **Тема: «Дагестанская и Северо-Осетинская кухня»**

1. Составление технологических карт на блюда.
2. Определение последовательности приготовления.
3. Технологический процесс приготовления.
4. Определение качества блюд.

### **«Дагестанская кухня»**

Дагестан - многонациональная республика. У каждого из народностей своя самобытная кухня. В то же время кухни народов Дагестана имеют много общего: сочетание растительных и животных продуктов, несложное приготовление, вкусовые качества блюд и изделий.

Используется, в основном, баранина и говядина. Для национальных блюд используются субпродукты - кишки, рубец, сердце, печень, легкие.

Очень популярные в дагестанской кухне блюда из пшеничной и кукурузной муки. Блюда «хинкал» - изделие из крутого теста в виде ромбиков, ушек, клецек. Каждая нация Дагестана имеет свой «хинкал», подается оно и как первое и как второе блюдо. Самым распространенным блюдом у всех наций республики считаются блюда: «Курзе» (в виде крупных пельменей), «Чуду» (пирог).

Широко используются бобовые: фасоль, чечевица, горох, а также съедобные

дикорастущие травы - крапива, кресс-салат, лебеда и др.

Отличительная особенность кухни народов Дагестана - острый вкус пищи, разнообразие приправ и пряностей.

Зелень подают к обеду, ужину в любое время года.

Дагестанская кухня богата сладостями и напитками. Особое лакомство - халва.

#### **«Северо-Осетинская кухня»**

Современная осетинская кухня обогатилась, расширила свой ассортимент за счет использования специфических приправ, таких как чабер, кориандр, горький стручковый перец, сладкий перец, чеснок.

Традиционны в Северной Осетии мясные блюда из баранины, говядины и птицы.

Отварное мясо подают с соусом (чахден), приготовленным из чеснока, черного перца с добавлением сметаны или бульона.

Для первых блюд часто используются галушки (халтама), лапши.

Разнообразие кухни достигается широким ассортиментом блюд с использованием сыра осетинского, брынзы в сочетании с овощами, зеленью для салатов, вторых блюд и фаршей.

Широко используются бобовые: фасоль, горох.

Очень популярны в осетинской кухне пироги из пшеничной и кукурузной муки с фаршами: из осетинского сыра с добавлением свекольной батвы или листьев черемши, с брынзой, капустой, картофелем. («Фыджин», «Кабушкаджин», «Картофджин»).

На праздничный стол подают три пирога одновременно.

Выпекают разные по рецептуре лепешки.

Из кукурузной муки готовят традиционный квас - кумал.

1. Работа со Сборником рецептов блюд.
2. Определение последовательности технологических операций.
3. Оформление технологических карт.
4. Приготовление и отпуск блюд.
5. Оценка качества.

#### **Лабораторная работа № 5**

**Тема: «Блюда Кабардино-Балкарской, Карачаево-Черкесской, Чечено-Ингушской кухни»**

#### **«Кабардино-балкарская кухня»**

С древнейших времен кабардинцы и балкарцы занимались скотоводством и земледелием. Поэтому в кухне этих народов существенное место заняли блюда из баранины, говядины, птицы. Популярны мучные, молочные и крупяные блюда, а вот овощи ограничены (используют чаще репчатый лук, чеснок, картофель, фасоль). Характерно обилие пряностей и приправ - красного и черного перца, сушеного молотого чабреца («гедгина»).

Традиционные блюда Кабардино-Балкарии - жареные, отварные и тушеные из натурального мяса и птицы. К ним всегда готовят тузлук - чесночный соус на айране или бульоне. Популярны сметанные соусы.

Вместо традиционного хлеба часто используют пасту - густую пшеничную кашу, которую готовят с добавлением манной крупы.

Из мучных изделий большим спросом пользуются балкарские хычины - лепешки с сыром, картофелем, мясом, кабардинские лакумы (пышки), тхъурыжь (Хворост).

Первых блюд в национальной кухне Кабардино-Балкарии мало. Это шурпа, ляпс с ляпстепхой, гогушляпс.

В Кабардино-Балкарии любят пить чай и айран. Их подают и во время еды и сразу после еды. А к чаю подают лакумы, сыр.

Популярны национальные сладости - «Закерис», кабардинская халва, балкарская «боза», «Махсыма» - слабоалкогольный напиток. Их готовят на праздники, в торжественные дни.

#### **Блюда и кулинарные изделия Кабардино-Балкарской кухни**

1. Салат из редьки и картофеля по-кабардински.

2. Салат из редиса с чесноком.
3. Ляпс с ляпстепхой (бульон с мучными шариками).
4. Бульон с мясом и кукурузными лепешками.
5. Кукурузные лепешки.
6. Къояжабха (каша кукурузная на сметане и простокваше).
7. Мамалыга (каша из кукурузной муки густая).
8. Соус картофельный.
9. Плов по-балкарски.
10. Лапша с жиром и молочными продуктами.
11. Яичница в сметане.
12. Мерезе (горячий сыр).
13. Хычин с сыром или сыром и картофелем.
14. Кой-жапха (сметана, уваренная с брынзой).
15. Паста.
16. Жемуко (сметана, уваренная с брынзой и крупой).
17. Луцуклибже (мясо в соусе).
18. Жал-баур (шашлык из печени).
19. Индейка отварная по-кабардински.
20. Соус «Шхутыпс».
21. Гедлибже (птица под сметанным соусом).
22. Курица, тушенная с картофелем.
23. Халва.
24. Айран (молочный напиток).
25. Жууурт (молочный напиток) Хмяр хычин (пирог с тыквой).
26. Киржин (кабардинская лепешка).

#### **«Карачаево-Черкесская кухня»**

В кухни народов Карачаево-Черкессии преобладает жареное и вареное мясо, причем его обычно недосаливают, чтобы сохранить аромат.

Первые и вторые блюда готовят в основном из баранины, птицы, а ногайцы - еще и из молодой конины.

Очень популярны каши из кукурузы и другие блюда из кукурузной муки: хычины, ашюрю-джирна, баста, лакум.

В Карачаево-Черкессии гостей встречают пресной лепешкой (с маслом, сметаной, мясом), разнообразными хинкалами - широкой лапшой или кусками пресного теста из кукурузной, гороховой или пшеничной муки, отваренными вместе с бараниной, птицей в различных сочетаниях с большим количеством приправ.

Излюбленные мучные блюда - это жаренные в животном масле кусочки дрожжевого теста (лакум) и пирожки (берек). Популярными в Карачаево-Черкессии являются и пироги с мясом из пресного теста, поджаренного на сковороде (в углях по-древнекарачаевски), или выпеченные в жарочном шкафу. Для пирогов характерен толстый слой начинки не только из мяса, но и из ботвы свеклы, щавеля, творога, тертого сыра, картофеля, зеленого лука.

#### **«Чечено-Ингушская кухня»**

Характерными особенностями кухонь народов Чечено-Ингушетии являются простота приготовления и приятные вкусовые качества блюд, а также удачное сочетание растительного и животного сырья.

Традиционны в этой кухне различные пресные лепешки из пшеничной и кукурузной муки. Их готовят как самостоятельные изделия и подают к творожным массам, отварным субпродуктам (сискалы, далнаш по-атагински), готовят их в виде лепешек, пирогов и пирожков с различными фаршами (чепалгаш, хингалаш с тыквой и другие).

Кукуруза занимает большое место в кухне чечено-ингушей. Из нее готовят салаты, супы в сочетании с картофелем, фасолью, яйцами, луком и другими продуктами. Используют кукурузу и для приготовления различных пудингов, биточков и каш.

Как и у всех народов Северного Кавказа в кухнях чеченцев и ингушей традиционные мясные блюда из говядины, баранины, птицы, субпродуктов с различными пряностями: жижиган-галнаш, жижиган-чорпа, курица по-чечено-ингушски, жаркое из субпродуктов по-

ингушки и другие.

Что касается напитков, то в кухне этих народов традиционны напитки из молочных продуктов. Их подают как горячими, так и холодными.

1. Составление технологических карт.
2. Определение последовательности приготовления.
3. Технологический процесс приготовления.
4. Оценка качества блюд.

#### **Блюда и кулинарные изделия Чечено-Ингушской кухни**

1. Салат из кукурузы с картофелем.
2. Салат из кукурузы с фасолью.
3. Салат из кукурузы с яйцом и луком.
4. Суп картофельный с кукурузой.
5. Жижиган-галнаш из говядины, баранины (бульон с мясом и ракушками).
6. Биточки кукурузные.
7. Пудинг из кукурузы.
8. Черемша, запеченная с яйцом.
9. Зразы мясные, фаршированные кукурузой.
10. Далнаш по-атагински (жареные рубцы с лепешками).
11. Жижиган-чорпа (говядина, тушенная с овощами в соусе).
12. Жаркое из субпродуктов по-ингушки.
13. Курица с бульоном по-ингушки.
14. Халва из орехов.
15. Зеленый чай.
16. Блины кукурузные.
17. Хингалаш с тыквой (пирожки с тыквой).
18. Чепалгаш (пирожки с творогом или картофелем).
19. Сискалы (лепешки) с творожной массой.
20. Хокум-берам (лепешки со сметаной и творогом).