

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А.СТОЛЫПИНА»

И.И. Шигапов

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ
КУХНИ МИРА

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (прикладной бакалавриат)

профиль "Технология продукции и организация ресторанного бизнеса"

Квалификация выпускника: бакалавр

Дмитровград - 2022

Содержание

1. Цели освоения дисциплины	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО	4
3. Требования к результатам освоения дисциплины	4
4. Учебно-методические материалы	5
4.1 Краткий курс лекций	5
4.2 Практические занятия	13
4.3 Вопросы к экзамену	17
4.4. Тесты.....	39
4.5 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	41
4.6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов.....	43

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины формирование навыков и умений теоретических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни различных народов мира.

Задачи дисциплины:

- организовывать и осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса кухонь народов мира,
- изучать методику входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции кухонь мира;
- внедрять новые виды сырья, высокотехнологического производства кухонь народов мира; -проводить стандартные и сертификационные испытания пищевого сырья и готовой продукции особенности кухонь народов мира;
- *организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания национальной кухни различных народов мира на отдельных участках предприятия питания;*
- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;
- подбирать ассортимент блюд и напитков, оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями;
- *разрабатывать и реализовывать мероприятия по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции национальной кухни различных народов мира на предприятиях питания*

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Кухни мира» включена в обязательную дисциплину вариативной части Блока 1 (Б1.В.ДВ.08.01) учебного плана. Дисциплина изучается в 7-8-9 семестре. Она базируется на знаниях других дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Технология приготовления и оформления ресторанной продукции». Знания, умения и навыки дисциплины необходимы для прохождения преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы.

3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В процессе освоения данной дисциплины обучающиеся формируют и демонстрируют следующие:

Профессиональные компетенции:

ПК-1: *способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания*

Знания:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания (Д/03.6);
- современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента (Д/03.6);
- методы контроля качества кулинарной продукции, необходимые приборы, посуда, реактивы;
- способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам (В/03.6);
- современные технологии организации питания (Д/02.6)

Умения:

- контроль выполнения работниками основного питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации (Д/03.6);
- производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания (Д/03.6);

- выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их решению и недопущению в будущем (Д/03.6);

- анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем (В/03.6)

- разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания (Д/02.6);

- согласовывать планы и процессы основного производства организации питания со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания (Д/02.6)

Владения:

- специальной терминологией в области качества;

- навыками разработками нормативной документации (ТТК; СТП; ТУ и ТИ) на продукцию (услуги) общественного питания с применением ЭВМ;

- способен осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания (Д/03.6);

- организацией службы внутреннего контроля (В/03.6);

- методикой создания системы контроля на предприятиях питания (В/03.6)

МАТРИЦА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «КУХНИ МИРА»

Разделы, темы дисциплины	Кол-во часов контактной и самостоятельной работы, очная, заочная, очно-заочная форма			Общее количество компетенций	
				ПК-1	Общее
Основные модели питания населения планеты	11,118	10,7	10,7	+	1
Особенности национальной русской кухни	12,118	13,7	10,7	+	1
Особенности национальных кухонь стран Западной Европы (Франции, Бельгии, Великобритании, Ирландии, Шотландии, Уэльса)	16,118	17,7	18,3	+	1
Особенности национальных кухонь стран Центральной и Восточной Европы (Германии, Швейцарии, Австрии, Венгрии, Чехии и Словакии, Польши)	17,018	11,7 5	17,1	+	1
Особенности скандинавской кухни (стран Северной Европы)	10,618	11,7 5	10,7	+	1
Особенности балканской кухни (болгарии, румынии, греции)	17,07	11,7 5	17,1	+	1
Особенности национальных кухонь народов средиземноморского побережья	10,42	11,7 5	11,7	+	1
Особенности организации питания иностранных туристов	13,52	13,7	11,7	+	1
Итого	108				

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

4.1. КРАТКИЙ КУРС ЛЕКЦИЙ

Основная дидактическая цель лекций - это обеспечение ориентировочной основы для дальнейшего усвоения учебного материала. Построение лекций по дисциплине «Технология кулинарной продукции за рубежом» осуществляется на основе принципов научности, которая предполагает воспитание диалектического подхода к изучаемым предметам и явлениям, диалектического мышления, формирование правильных представлений, научных понятий и умения точно выразить их в определениях и терминах, принятых в науке.

Активно используются при чтении дисциплины такие формы лекций, как: лекции-диалоги, лекции - визуализация. Лекция - беседа или «диалог с аудиторией», представляет собой непосредственный контакт преподавателя с аудиторией, что позволяет привлекать внимание слушателей к наиболее важным вопросам темы, определять содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей аудитории.

Принципы систематичности и последовательности выражаются в построении структурной модели лекции с выделением важных моментов, чтобы были правильно соотнесены теоретические и фактические материалы, чтобы логическая связь между такими частями как вступление, основная часть, заключение, сохранялась в процессе изложения всего лекционного материала. В лекциях четко выделена центральная идея, формулировка выводов, связь с другими предметами, взаимосвязи понятий и тем.

Информационной функцией лекции является то, что она знакомит студента с логично структурированным основным содержанием учебной темы через раскрытие научных фактов и явлений, основных положений и выводов, законов и закономерностей в их последовательной доказательности.

Лекция ориентирует и управляет профессионально-мотивационной направленностью студентов, а также формирует у студента эмоционально-оценочные отношения к предмету изучения, внутреннюю мотивацию на познание предьявляемого объема сведений.

Тема 1. Основные модели питания населения планеты

Питание народа, его кухня - важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры. Искусство приготовления пищи - как древнейшая область человеческой деятельности. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни:

- экономические особенности страны;
- географическое расположение и климатические условия страны;
- исторические причины;
- религиозные и старинные обычаи;
- этногенез;
- набор исходных продуктов и их сочетание;
- характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов;
- использование специй, приправ, соусов;
- режимы питания.

Тема 2. Особенности национальной русской кухни

Русская национальная кухня прошла долгий путь развития, который отмечен несколькими этапами:

- 1 Древнерусская кухня (9 - 15 века)
- 2 Московского государства (17 век)
- 3 Петровско - Екатерининской эпохи (18 век)
- 4 Петербургская кухня (конец 18 века - 60 годы 19 века)
- 5 Общерусская национальная кухня (60 годы 19 века - начало 20 века)
- 6 Советская кухня (с 1917 года до недавнего времени)

Тема 3. Особенности национальных кухонь стран Западной Европы, Франции, Бельгии, Великобритании, Ирландии, Шотландии, Уэльса)

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Тема 4. Особенности национальных кухонь стран Центральной и Восточной Европы (Германии, Швейцарии, Австрии, Венгрии, Чехии и Словакии, Польши)

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Тема 5. Особенности скандинавской кухни (стран Северной Европы)

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Тема 6. Особенности балканской кухни (Болгарии, Румынии, Греции)

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Тема 7. Особенности национальных кухонь народов средиземноморского побережья Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Тема 8. Особенности организации питания иностранных туристов

Виды иностранного туризма. Организация питания иностранных туристов. Виды завтраков, предлагаемых туристам из различных стран. Документы, регулирующие правила работы предприятий общественного питания Характеристика и классификация услуг. Блюда и напитки, рекомендуемые туристам из различных стран.

4.2. ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ.

Практические занятия - это форма организации учебного процесса, направленная на получение навыков практической деятельности путем активной работы с моделями предметной области курса. Практические занятия позволяют объединить теоретико-методологические знания и навыки обучающихся в процессе учебной и научно-исследовательской деятельности. Такой вид занятия также предполагает и самостоятельную работу, а также обмен мнениями в процессе решения задач. Студент может, применяя теоретические знания воплотить их на практике. Определяя порядок проведения практические занятия, отмечается последовательность работы, примерный расчет времени; особенности работы с вычислительной техникой и прикладным программным обеспечением, в случае, когда занятия проходят с применением вычислительной техники; вопросы или задачи (проблемы), требующие от студентов самостоятельных решений или проявления творчества.

Ведущей дидактической целью практических работ является экспериментальное подтверждение и проверка существенных теоретических положений, поэтому они занимают преимущественное место при изучении данной дисциплины.

Планирование практических работ осуществлено с учетом того, что в ходе выполнения заданий у студентов формировались умения и навыки для эксплуатации аппаратов используемых на пищевых производствах, научились наблюдать, сравнивать, анализировать, устанавливать зависимости, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследование, оформлять результаты.

Практическое задание № 1

Эволюция формирования кулинарных зон планеты

Цель работы:

Изучить и освоить практически эволюцию формирования кулинарных зон планеты

Контрольные вопросы

1. Основные факторы формирования национальных кухонь
2. Этногенез как составляющая процесса формирования национальных кухонь
3. Пищевые коды различных вероисповеданий

Практическое задание № 2

Характеристика домашнего очага у разных народов Цель работы:

Изучить и освоить практически технологию приготовления блюд у разных народов: украинской и белорусской кухонь.

Инструменты, инвентарь, посуда: кастрюли емкостью 0,5 и 1 л, сковороды алюминиевые, чашки алюминиевые, доски разделочные маркированные, веселки, лопатки, ложки, ножи поварские, салатники, закусочные тарелки, мелкие столовые тарелки, глубокие тарелки, креманки, формы силиконовые.

Задание:

1. Приготовить и подать следующие блюда:

Украинская кухня:

- салат «Полоньинский»;
- борщ «Черниговский»;
- крученики волынские;
- 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 с учетом отходов и потерь при холодной обработке.
2. Пересчитать массу брутто овощей с учетом сезонности.

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	Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	170	125	
2	Капуста белокочанная	63	50	
3	Лук репчатый	10	8	
4	Маргарин столовый	4	4	
5	Петрушка (зелень)	1,5	1	
	Масса фарша			40
6	Мука пшеничная	5	5	
	Масса полуфабриката			167
7	Жир животный топленый пищевой	5	5	
8	Шпик	26	25	

	Масса готовых кручеников			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°С. 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	
	Масса каши			62
5	Какао -порошок	2	2	
6	Сливки 35%-ной жирности	30	30	
7	Рафинадная пудра	10	10	
	Масса взбитых сливок			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, покровка)	37	27	
2	Масса отварного мяса			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	Масса салата			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	
	Масса маринованного лука			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	
	Масса супа			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	
	Масса теста			117
	Масса готовых клецок			130
	Выход			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	
	Масса полуфабриката			300
8	Маргарин столовый	3	3	
	Выход			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	
	Масса вареных яблок			80
4	Сливки 35%-ной жирности	54	54	
5	Рафинадная пудра	9	9	
	Масса взбитых сливок			60
6	Арахис	7	5	
	Масса жареных орехов			5
	Выход			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. Пример составления сводной сырьевой ведомости представлен в виде таблицы 1.
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

Составить технологические карты, технологические схемы приготовления блюд Составить сводную продуктовую ведомость и заполнить бракеражную таблицу.

Контрольные вопросы

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?

Практическое задание № 3

Общая характеристика, набор традиционного продовольственного сырья. Способы кулинарно-технологической обработки. Основной ассортимент блюд национальных кухонь европы

Цель работы:

1. Закрепить теоретический материал по разделу Изучить особенности немецкой национальной кухни.
2. Изучить и освоить практически технологию приготовления традиционных блюд немецкой кухни.

Инструменты, инвентарь, посуда:кастрюли емкостью 0,5 и 1 л, сковороды алюминиевые, веселки, лопатки, ложки, ножи поварские, чашки алюминиевые, доски разделочные (ОС, МС), мясорубка, сито, салатники, закусочные тарелки, мелкие столовые тарелки, формы силиконовые.

Задание:

1. Приготовить и подать следующие блюда:
 - салат «Немецкий»;
 - биточки в луковом соусе;
 - куриные мешочки, фаршированные рисом;
 - крем «Баварский».
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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: Салат «Немецкий»

№ п/п	Наименование сырья	Масса, г		
		брутто	нетто	готового продукта
1	Свекла	65	50	

	Масса отварной свеклы			30
2	Картофель	84	84	
	Масса запеченого картофеля			67
3	Яблоки	38	34	
4	Лук репчатый	37	26	
5	Огурцы соленые	37	30	
6	Зелень петрушки	5	4	
7	Уксус	5	5	
8	Масло оливковое	10	10	
9	Соль	2	2	
Выход				200/4

Технология приготовления

Свеклу отваривают и нарезают тонкими ломтиками. Запеченый картофель очищают от кожуры, нарезают ломтиком и соединяют со свеклой. Яблоки очищают от кожуры, нарезают тонкими ломтиками, соленые огурцы очищают от кожуры и семян, нарезают ломтиком, репчатый лук нарезают мелким кубиком. Салат солят, поливают заправкой из смеси уксуса и оливкового масла, посыпают зеленью петрушки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: Куриные мешочки, фаршированные рисом

№ п/п	Наименование сырья	Масса, г		
		брутто	нетто	готового продукта
1	Рис белый	15	15	
	Масса отварного риса			30
	Рис дикий	10	10	
	Масса отварного риса			20
2	Лук репчатый	10	8	
3	Масло растительное	5	5	
4	Бекон (копчености)	15	15	
5	Чеснок	8	7	
6	Горошек зеленый	8	8	
7	Морковь	17	14	
	Масса готового фарша			100
8	Бедро курицы	250	232	
	Масса полуфабриката			170
9	Масло растительное	10	10	
	Масса готового изделия			120
10	Масло растительное	5	5	
11	Цветная капуста	25	25	
12	Картофель	90	72	
13	Сыр	5	5	
	Масса гарнира			100
	Выход			120/100

Технология приготовления

Из куриного бедра удаляют кость так, чтобы сохранить целостность мякоти. Лук, бекон, морковь нарезают кубиком и обжаривают с измельченным чесноком. Все смешивают с отварным белым и диким рисом и припущенным зеленым горошком, солят. Затем полученным фаршем фаршируют бедрышки. Укладывают бедра на противень, смазанный маслом швом вниз, оборачивают полоской фольги и жарят в жарочном шкафу 30 мин. Подают горячим с овощным гарниром.

Для гарнира: Капусту цветную разделяют на соцветия и отваривают, картофель нарезают кружочком и обжаривают основным способом. В центр порционной сковороды, смазанной маслом укладывают отварную капусту, вокруг обкладывают картофелем, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу 3-5 мин. при температуре 170-180°C.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: Крем баварский

№ п/п	Наименование сырья	Масса, г		
		брутто	нетто	готового продукта
1	Сахар	20	20	
2	Яйцо	1/8 шт.	5	
3	Молоко	137	137	
4	Желатин	7	7	
5	Сливки 30% жирности	53	53	
6	Ванилин	0,03	0,03	
	Масса крема			220
7	Клюква	5	4	
8	Вода	20	20	
9	Сахар	2	2	
	Масса сиропа			20
10	Шоколад	30	30	
	Выход			220/30

Технология приготовления

Яичные желтки растирают с сахаром, соединяют с горячим молоком, прогревают 8-10 минут на водяной бане. Желатин замачивают в холодной кипяченой воде в соотношении 1:8, распускают, вводят в теплый крем, охлаждают.

Сливки и белки взбивают отдельно, вводят в крем. Полученную массу делят на 3 части. В первую часть добавляют 20 г растопленного шоколада, выкладывают в форму и охлаждают до застывания. Затем во вторую часть добавляют сироп из отвара из клюквы, полученную массу выливают на первый слой и охлаждают. В третью часть крема добавляют ванилин, выливают на второй слой и охлаждают. Крем оформляют шоколадом.

Приготовление отвара клюквенного: подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 минут и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения и охлаждают.

2. Составить технологические схемы приготовления блюд. Пример составления технологической схемы представлен на рис. 1.

3. Составить сводную сырьевую ведомость продуктов, затрачиваемых на приготовление всех блюд по заданию (таблица 1).

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

Дополнительные задания

Определить потери массы при тепловой обработке блюд.

Разработать самостоятельно 2 технологические карты на вторые блюда немецкой кухни.

Домашнее задание

Составить технологические карты, технологические схемы приготовления блюд. Составить сводную продуктовую ведомость и заполнить бракеражную таблицу. **Контрольные вопросы**

1. Характерные особенности немецкой кухни.
2. Какие супы особенно распространены в Германии?
3. Назовите ассортимент и технологию приготовления вторых блюд немецкой кухни.
4. Какие сладкие блюда особенно популярны в Германии?
5. Ассортимент и технология приготовления блюд из яиц в немецкой кухне.

Практическое задание № 5

Особенности национальных кухонь народов Америки

Контрольные вопросы

1. Основные факторы формирования национальных кухонь
2. Приготовление национального блюда

Практическое задание № 6

Особенности национальных кухонь народов

Юго-восточноазии

1. Основные факторы формирования национальных кухонь
2. Приготовление национального блюда

Практическое задание № 7

Пряности и приправы в национальных кухнях мира

Контрольные вопросы

1. Роль вкусоароматических ингредиентов в кулинарии, их характеристика и химический состав
2. Краткая история распространения пряностей
3. Классификация и ассортимент вкусоароматических ингредиентов
4. Особенности использования пряностей в национальных кухнях

Практическое задание № 8

Организация питания иностранных туристов. Виды завтраков, предлагаемых туристам. Из различных стран .Документы, регулирующие правила работы предприятий общественного питания

Контрольные вопросы

1. Виды иностранного туризма
2. Организация питания иностранных туристов
3. Виды завтраков, предлагаемых туристам из различных стран
4. Документы, регулирующие правила работы предприятий общественного питания
5. Характеристика и классификация услуг
6. Блюда и напитки, рекомендуемые туристам из различных стран

4.3. ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольные вопросы итоговой аттестации к зачету (по итогам изучения курса)

1. Роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов.
2. Влияние на жизнедеятельность человека количества, качества, ассортимента пищи, своевременность и регулярность приема.
3. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов.
4. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни.
5. Понятие обмена веществ и энергетического баланса.
6. Принципы рационального питания и их характеристика.
7. Значение основных пищевых веществ для организма человека и пути их сохранения.
8. Основные положения нетрадиционных систем питания и их анализ.
9. Кулинарная продукция, классификация, понятие качества.
10. Способы кулинарной обработки продуктов, их характеристика и использование в кулинарной практике
11. Современные тенденции развития мировой «кулинарной моды».
12. Особенности традиций немецкой кухни.
13. Особенности традиций французской кухни.
14. Особенности традиций английской кухни.
15. Особенности традиций итальянской кухни.
16. Особенности традиций австрийской кухни.
17. Особенности традиций польской кухни.
18. Особенности традиций испанской кухни.
19. Особенности традиций финской кухни.
20. Особенности традиций американской кухни.
21. Особенности традиций греческой кухни.
22. Особенности традиций болгарской кухни.
23. Особенности традиций арабской кухни.
24. Особенности традиций израильской кухни.
25. Особенности традиций китайской кухни.
26. Особенности традиций индийской кухни.
27. Особенности традиций австралийской кухни.
28. Особенности традиций югославской кухни.
29. Особенности традиций турецкой кухни.
30. Особенности традиций корейской кухни.
31. Особенности традиций азербайджанской кухни
32. Особенности традиций узбекской кухни.
33. Особенности традиций казахской кухни.
34. Особенности традиций армянской кухни.
35. Особенности традиций таджикской кухни.
36. Особенности традиций грузинской кухни.
37. Особенности традиций туркменской кухни.
38. Особенности традиций украинской кухни.
39. Особенности традиций белорусской кухни.
40. Особенности традиций тайской кухни.
41. Особенности традиций литовской кухни.
42. Особенности традиций японской кухни.
43. Особенности традиций мексиканской кухни.
44. Особенности традиций эстонской кухни.

45. Особенности традиций молдавской кухни.
46. Особенности традиций русской кухни.
47. Особенности традиций киргизской кухни.
48. Особенности традиций венгерской кухни.
49. Особенности традиций шведской кухни.
50. Особенности традиций норвежской кухни.
51. Особенности традиций датской кухни.
52. Особенности традиций румынской кухни.
53. Особенности традиций чешской кухни.
54. Особенности традиций кухни народов Севера России.
55. Особенности традиций вьетнамской кухни.
56. Особенности традиций иранской кухни.
57. Особенности традиций алжирской кухни.
58. Особенности традиций тунисской кухни.
59. Особенности традиций ливанской кухни.
60. Особенности традиций иракской кухни
61. Как проводят организацию и осуществляется контроль за соблюдением технологического процесса,
62. Перечислите методики входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов;
63. Что можно отнести к новым видам сырья, высокотехнологического производства кухонь народов мира;
64. Как проводят стандартные и сертификационные испытания пищевого сырья и готовой продукции особенности кухонь народов мира;
65. Что включает организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания
66. Как составлять рацион с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;
67. Как подбирать ассортимент блюд и напитков, оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями;
68. Как разрабатывать и реализовывать мероприятия по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции национальной кухни различных народов мира

Контрольные вопросы промежуточной аттестации (по итогам изучения раздела)

- Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов
- Основные факторы, формирующие основу национальной кухни. Охарактеризуйте роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов. Опишите формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов.
- Назовите основные факторы, формирующие основу национальной кухни.
- Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь.
- Особенности оформления и подачи блюд и напитков и традиции стран центральной Европы
- Особенности кухни и кулинарные предпочтения стран центральной Европы. Опишите особенности традиций немецкой кухни.
- Опишите особенности традиций французской кухни.
- Опишите особенности традиций английской кухни.
- Опишите особенности традиций итальянской кухни.
- Опишите особенности традиций австрийской кухни.
- Опишите особенности традиций польской кухни.
- Опишите особенности традиций испанской кухни.

Особенности оформления и подачи блюд и напитков стран Ближнего Востока .
Традиции, режимы питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения стран Ближнего Востока
Назовите особенности традиций арабской кухни.
Особенности оформления и подачи блюд и напитков, традиции, режимы питания стран Северной и Южной Америки .
Особенности кухни и кулинарные предпочтения стран Северной и Южной Америки . Опишите особенности традиций американской кухни. Особенности оформления и подачи блюд и напитков, традиции, режимы питания
Назовите особенности традиций бразильской кухни. Особенности оформления и подачи блюд и напитков, традиции, режимы питания
Опишите особенности традиций мексиканской кухни. Особенности оформления и подачи блюд и напитков, традиции, режимы питания
Особенности оформления и подачи блюд и напитков, традиции, режимы питания стран Азии .
Особенности кухни и кулинарные предпочтения стран Южной Азии Особенности кухни и кулинарные предпочтения стран Юго-Восточной Азии.
Особенности кухни и кулинарные предпочтения стран Восточной Азии Назовите особенности традиций китайской кухни Опишите особенности традиций индийской кухни Опишите особенности традиций японской кухни Назовите особенности традиций корейской кухни

4.4. ТЕСТ

Ы

Вариант 1

1. Алкогольный напиток, который производят в Шотландии:
 - а. Вино.
 - б. Коньяк.
 - в. Виски.
2. «Аш» в Туркмении означает:
 - а. Куриный бульон.
 - б. Плов.
 - в. Овощное рагу.
3. В Англии пудинг перед подачей поливают:
 - а. Ликером.
 - б. Вином.
 - в. Ромом.
4. В немецкой кухне составной частью многих блюд является:
 - а. Мука.
 - б. Козье молоко.
 - в. Пиво.
5. В США для заправки салатов используют:
 - а. Оливковое масло.
 - б. Майонез.
 - в. Кетчуп.
- б. Во Франции супы предпочитают готовить:
 - а. На курином бульоне.
 - б. На мясном бульоне.
 - в. На рыбном бульоне.
7. Из горячих напитков немцы предпочитают:

- а. Глинтвейн.
 - б. Кофе.
 - в. Шоколад.
8. Как белорусы называют традиционные картофельные блины:
- а. Оладьи.
 - б. Котлеты
 - в. Драники.
9. Какие мучные изделия не относятся к украинской кухне:
- а. Блины.
 - б. Оладьи.
 - в. Драники.
10. Как называются бутерброды в чехословацкой кухне, приготавливаемые с различными бутербродными массами:
- а. Памазанки.
 - б. Бургеры.
 - в. Гренки.
11. Какой крупяной гарнир преобладает в Латинской Америке:
- а. Гречка.
 - б. Овсянка.
 - в. Рис.
12. Картофель во Франции чаще всего употребляют:
- а. Печеный.
 - б. Отварной.
 - в. Жареный.
13. Любимое блюдо у киргизов и казахов называется:
- а. Бешбармак.
 - б. Шаурма.
 - в. Шулпа.
14. Любимый прохладительный напиток Туркмении:
- а. Тан.
 - б. Катък.
 - в. Чал.
15. Мясо птицы, которое в таджикской кухне не употребляют в пищу:
- а. Индюка.
 - б. Утки.
 - в. Курицы.
16. Национальная туркменская сладость называется:
- а. Халва.
 - б. Шербет.
 - в. Цукаты.
17. Овощ, который в Белоруссии называют вторым хлебом, называется:
- а. Капуста.
 - б. Картофель.
 - в. Лук.
18. Самое любимое кушанье таджиков:
- а. Жареное мясо.
 - б. Тушеная курица.
 - в. Овощное рагу.
19. Способ тепловой обработки, который преобладает в Болгарии, называется: а. Отвар.

- б. Поджарка.
- в. Тушение.
- 20. Холодный суп в Таджикистане, приготовленный из кислого молока называется:
 - а. Шулла.
 - б. Чолоб.
 - в. Аш.

Вариант 2

Выберите правильный вариант ответа

- 1. Пудинг -это блюдо
 - А. английской кухни
 - В. немецкой кухни
 - С. казахской кухни
 - Д. австрийской кухни
 - Е. латышской кухни
- 2. Паста -это блюдо
 - А. итальянской кухни
 - В. немецкой кухни
 - С. казахской кухни
 - Д. австрийской кухни
 - Е. латышской кухни
- 3. Гуляш-это блюдо
 - А. английской кухни
 - В. венгерской кухни
 - С. болгарской кухни
 - Д. австрийской кухни
 - Е. латышской кухни
- 4. В немецкой кухни традиционно используют
 - А. мясо говядины
 - В. мясо баранины
 - С. мясо свинины
 - Д. мясо оленей
 - Е. мясо китов
- 5. Бифштекс -это блюдо
 - А. английской кухни
 - В. венгерской кухни
 - С. болгарской кухни
 - Д. австрийск
ой кухни
 - Е. латышской кухни
- 6. Ризотто это блюдо
 - А. английской кухни
 - В. венгерской кухни
 - С. болгарской кухни
 - Д. итальянской кухни
 - Е. латышской кухни
- 7. Консоме это блюдо
 - А. английской кухни
 - В. венгерской кухни
 - С. болгарской кухни
 - Д. французской кухни
 - Е. латышской кухни
- 8. Кофе по турецки готовят

- A. в турке
 - B. в кастрюле
 - C. в чашке
 - D. в кувшине
 - E. в чайнике
9. Классическую пиццу -готовят из
- A. слоеного теста
 - B. дрожжевого теста
 - C. песочного теста
 - D. заварного теста
 - E. бисквитного теста
10. Карбонад готовят из мяса
- A. говядины
 - B. свинины
 - C. баранины
 - D. курицы
 - E. утки
11. Зупа по-итальянски
- A. Салат
 - B. Суп
 - C. Гарнир
 - D. Кисель
 - E. Компот
12. Традиционно в блюдах китайской кухни используют
- A. рис
 - B. гречку
 - C. овсянку
 - D. пшено
 - E. манную крупу
13. Какой из сыров используется в итальянской кухне
- A. сыр «Голландский»
 - B. сыр «Моцарелло»
 - C. сыр «Костромской»
 - D. сыр «Рокфор»
 - E сыр «Чеддер»
14. Рождественское блюдо американской кухни -это
- A. отварная курица
 - B. жареный поросенок
 - C. жареная индейка
 - D. жареная говядина
 - E. гусь с яблоками
15. Определите морепродукты
- A. лангуст, омар, паприкаш, крабы
 - B. лангуст, омар, креветки, крабы
 - C. тимьян, омар, креветки, крабы
 - D. анис, омар, креветки, крабы
 - E. лангуст, омар, креветки, зельц
16. Имамбаялда относится к
- A. турецкой кухни
 - B. болгарской кухни
 - C. венгерской кухни

- D. американской
- E. китайской кухни
- 17. Австрийская кухня славится
 - A. выпечкой тортов
 - B. приготовлением мясных блюд
 - C. приготовлением пудингов
 - D. приготовлением вторых блюд
 - E. приготовлением первых блюд
- 18. Макароны это блюдо
 - A. французской кухни
 - B. киргизской кухни
 - C. итальянской кухни
 - D. австрийской кухни
 - E. болгарской кухни
- 19. Кисля мяко это блюдо
 - A. французской кухни
 - B. киргизской кухни
 - C. итальянской кухни
 - D. австрийской кухни
 - E. болгарской кухни
- 20. Равиоли это блюдо
 - A. французской кухни
 - B. киргизской кухни
 - C. итальянской кухни
 - D. австрийской кухни
 - E. болгарской кухни
- 21. Равиоли
 - A. жарят
 - B. запекают
 - C. отваривают
 - D. пасеруют
 - E. тушат
- 22. Болгарска
я кухня связана
 - A. французской кухней
 - B. киргизской
кухней
 - C. турецкой кухней
 - D. австрийской кухней
 - E. грузинской кухней
- 23. Соус Чили связан с
 - A. французской кухней
 - B. киргизской кухней
 - C. итальянской кухней
 - D. австрийской кухней
 - E. мексиканской кухней
- 24. Айнтопф-это блюдо
 - A. французской кухни
 - B. киргизской кухни
 - C. итальянской кухни
 - D. австрийской кухни
 - E. немецкой кухни

25. Марципаны -это
- A. суп
 - B. каштаны
 - C. кондитерское изделие
 - D. сливы
 - E. конфет

ы Вариант

3

Кухня стран ближнего зарубежья

1. Сэй-лаза
 - A. Салат из перца
 - B. Суп из риса
 - C. Гарнир из картофеля
 - D. Кисель из яблок
 - E. Компот из кураги
2. Какие из блюд относятся к белорусской кухне
 - A. борщ, драники
 - B. сорпа, чахохбили
 - C. пельмени, пицца
 - D. гуляш, азу
 - E. плов, мамалыга
3. Какие из блюд относятся к узбекской кухне
 - A. борщ, плов
 - B. плов, манты
 - C. пельмени, пицца
 - D. гуляш, плов
 - E. плов, мамалыга
4. Мамалыга -это
 - A. каша из кукурузной крупы
 - B. каша из манной крупы
 - C. каша из гречневой крупы
 - D. каша из рисовой крупы
 - E. каша из пшенной крупы
5. Мамалыга -это блюдо
 - A. грузинской кухни
 - B. марийской кухни
 - C. русской кухни
 - D. узбекской кухни
 - E. таджикской кухни
6. Основа латвийской кулинарии
 - A. гарниры
 - B. холодные супы, салаты
 - C. компоты
 - D. кисели
 - E. пироги
7. В латвийской кулинарии предпочтительно
 - A. мясо говядины
 - B. мясо свинины
 - C. мясо утки
 - D. мясо курицы
 - E. мясо баранины

8. В узбекской кулинарии предпочтительно
- А. мясо говядины
 - В. мясо свинины
 - С. мясо утки
 - Д. мясо курицы
 - Е. мясо баранины
9. В таджикской кулинарии предпочтительно
- А. мясо говядины
 - В. мясо свинины
 - С. мясо утки
 - Д. мясо курицы
 - Е. мясо баранины
10. В казахской кулинарии предпочтительно мясо
- А. мясо кабана
 - В. мясо свинины
 - С. мясо утки
 - Д. мясо курицы
 - Е. мясо баранины
11. В туркменской кулинарии предпочтительно мясо
- А. мясо кабана
 - В. мясо свинины
 - С. мясо утки
 - Д. мясо курицы
 - Е. мясо баранины
12. Харчо это
- А. голубцы с капустой
 - В. салат
 - С. суп
 - Д. компот
 - Е. кисель
13. Люлю-кебаб это блюдо
- А. латвийской кухни
 - В. азербайджанской кухни
 - С. русской кухни
 - Д. узбекской кухни
 - Е. таджикской кухни
14. В азербайджанской кухне предпочтительно
- А. мясо кабана
 - В. мясо свинины
 - С. мясо утки
 - Д. мясо курицы
 - Е. мясо баранины
15. Шашлык это
- А. первое блюдо
 - В. сладкое блюдо
 - С. салат
 - Д. напитки
 - Е. второе блюдо
16. Балыг плов это
- А. плов с курицей
 - В. плов с жареной бараниной
 - С. плов с

фруктами

D. плов с обжаренным мясным фаршем

E. плов с рыбой

17. Мейвя плов это

A. плов с курицей

B. плов с жареной бараниной

C. плов с фруктами

D. плов с обжаренным мясным фаршем

E. плов с рыбой

18. Плов коурма это

A. плов с курицей

B. плов с бараниной

C. плов с фруктами

D. плов с обжаренным мясным фаршем

E. плов с рыбой

19. Тоюг плов это

A. плов с курицей

B. плов с бараниной

C. плов с фруктами

D. плов с обжаренным мясным фаршем

E. плов с рыбой

20. Гиймя плов это

A. плов с курицей

B. плов с бараниной

C. плов с фруктами

Комплект разноуровневых тестов

Тест 1 - Назовите самый популярный сорт риса для ризотто?

1 - арборио

2 - басмати

3 - паэлья

4 - камолино

Тест 2 - Что такое Барбареско?

1 - салат

2 - вино

3 - паста

4 - вермут

Тест 4 - Определите что это? "...— типичная паста Болоньи, можно сказать «лицо города», именно ее, а не спагетти, как многие ошибочно полагают, подают с соусом болоньезе. Одна из разновидностей - пиццокери.

1 - Пенне

2 - Тальятелле

3 - Лингуине

4 - Фарфалле

Тест 5 - Название какого итальянского блюда переводится как "прыгни в рот!"?

1 - Сальтимбокка

2 - Оссобуко

3 - Фламенкин

6 - Как переводится название пасты "фарфалле"?



- 1 - перышки
- 2 - Бабочки
- 3 - ракушки
- 4- близнецы

Тест 7 - Основное предназначение маринованного имбиря..

- 1 - разделять вкусы разных суши и роллов;
- 2 - освежать полость рта после острых спайс-суши или после васаби;
- 3 - разнообразить вкусы суши и роллов;
- 4 - поддерживать аппетит во время еды;
- 5 - обеззараживать рыбу.

Тест 8 - Какие водоросли используют для приготовления риса?

- 1 - Нори
- 2 - Вакаме
- 3 - Конбу
- 4 - Хияшевакаме

Тест 9. Выбрать правильный ответ

Мясные котлеты с начинкой - это:

- 1 - котлета отбивная;
- 2 - зразы;
- 3 - шницель;
- 4 - рагу;
- 5 - антрекот.

Тест 10. Выбрать правильный ответ

Кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе - это:

- 1 - поджарка;
- 2 - бифштекс;
- 3 - азу;
- 4 - лангеты.

Тест 11. Выбрать правильный ответ

Тонкая отбивная или рубленая мясная котлета - это:

- 1 - бефстроганов;
- 2 - ромштекс;
- 3 - бифштекс;
- 4 - шницель.

Тест 12. Выберите 4 правильных ответа

Продукты, получаемые в результате молочнокислого брожения, - это:

- 1 - сметана;
- 2 - кефир;
- 3 - кумыс;
- 4 - творог;
- 5 - сыр.

Тест 13. Выбрать правильный ответ **Из песочного теста готовят:**

- 1 - хлеб;
- 2 - вареники;
- 3 - пельмени;
- 4 - оладьи;
- 5 - печенье;

Тест 14. Выбрать правильный ответ

Пельмени и вареники готовят из теста:

- 1 - пресного;
- 2 - дрожжевого
- 3 - сдобного
- 4 - слоеного

Тест 15. Выбрать правильный ответ **Разрыхлителем для пресного теста являются:**

- 1 - сода;
- 2 - дрожжи
- 3 - лимонная кислота

Тест 16 - Выбрать 3 правильных ответа

Для приготовления каких сладких блюд используют желатин?

- 1 - суфле;
- 2 - желе;
- 3 - самбук;
- 4 - мусс;
- 5 - кисель.

Тест 17 - При приготовлении молочных каш теряется половина ценных аминокислот - лизина и метионина. Как сократить их потери?

- 1 - уменьшить температуру кипения
- 2 - при варке добавить жир
- 3 - сократить время варки каш
- 4 - варить на сильном огне

18 - Выберите правильный вариант ответа

Для чего рыбу осетровых пород ошпаривают?

- 1 - для пластования
- 2 - для деления на порционные куски
- 3 - для удаления жучек
- 4 - для обеззараживания

19 - Выберите правильный вариант ответа

Льезон это?

- 1 - смесь взбитых яиц
- 2 - смесь соли и воды
- 3 - смесь яиц и молока
- 4 - смесь молока и муки

- 30 - При приготовлении желированных блюд допускается ли нагревание желатина свыше 100 С ?**
- 1 - допускается
 - 2 - не допускается
 - 3 - допускается, если желатин замочен в молоке
 - 4 - допускается, если желатин замочен с лимонной кислотой
- 31 Какой продукт добавляют при приготовлении в супы-пюре, чтобы продукты находились во взвешенном состоянии?**
- 1 - суповую засыпку
 - 2 - крахмал
 - 3 - белый соус
 - 4 - побольше жира
- 32 - Выбрать правильный ответ Способы определения качества мяса -**
- 1 - по вкусу,
 - 2 - по запаху;
 - 3 - по консистенции.
 - 4 - по цвету
- 33 - Выбрать правильный ответ Условия первичной обработки мяса -**
- 1 - оттаивание в холодной воде,
 - 2 - обвалка, зачистка и жиловка;
 - 3 - изготовление полуфабрикатов.
- 34 - Выбрать правильный ответ Как правильно нужно оттаивать мороженое мясо?**
- 1 - в горячей воде;
 - 2 - в холодной воде;
 - 3 - на воздухе.
 - 4 - в камере
- 35 - Выбрать правильный ответ Мясо какого животного имеет светло-розовый цвет?**
- 1 - свинина;
 - 2 - говядина;
 - 3 - баранина
 - 4 - конина
- 36 - Выбрать правильный ответ Что означает термин «обвалка мяса»?**
- 1 - обмывание мяса;
 - 2 - обсушивание мяса;
 - 3 - оттаивание мяса;
 - 4 - отделение мяса от костей.
- 37 - Выбрать правильный ответ Мясные котлеты с начинкой - это:**
- 1 - котлета отбивная;
 - 2 - зразы;
 - 3 - шницель;
 - 4 - антрекот.
- 38. Выбрать правильный ответ Кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе - это:**
- 1 - поджарка;
 - 2 - бифштекс;
 - 3 - азу;

4 - лангеты.

39. Выбрать правильный ответ

Тонкая отбивная или рубленая мясная котлета - это:

1 - бефстроганов;

2 - ромштекс;

3 - бифштекс;

4 - шницель.

40. Выберите 4 правильных ответа

Продукты, получаемые в результате молочнокислого брожения, - это:

1 - сметана;

2 - кефир;

3 - кумыс;

4 - творог;

5 - сыр.

41. Выбрать правильный

ответ **Из песочного теста**

готовят:

1 - хлеб;

2 - вареники;

3 - пельмени;

4 - печенье;

42 - Выбрать правильный ответ **Пельмени**

и вареники готовят из теста:

1 - пресного;

2 - дрожжевого

3 - сдобного

4 - слоеного

43 - Выбрать правильный ответ **Разрыхлителем**

для пресного теста являются:

1 - сода;

2 - дрожжи

3 - лимонная кислота

4 - уксусная кислота

44 - Выбрать 3 правильных ответа

Для приготовления каких сладких блюд используют желатин?

1 - суфле;

2 - желе;

3 - самбук;

4 - мусс;

5 - кисель.

45 - **Продукты, прошедшие частичную механическую обработку, называют:**

1 - сырье

2 - полуфабрикаты

3 - готовая продукция

4 - все вышеперечисленное

46 - **Какая документация относится к нормативной?**

1 - сборники рецептур блюд и кулинарных изделий

2 - технологические карты

3 - технико-технологические карты

4 - все вышеперечисленное

49- **Определите что это? "...— традиционное блюдо итальянской кухни, особенно города Болонья,**

(обычно бешамель). Слои начинки могут быть, в частности, из мясного рагу или фарша, помидоров, шпината, прочих овощей, сыра пармезан..."

- 1 - Лазанья
- 2 - Риболлита
- 3 - Карбонара
- 4 - Пита

50. Определите без какого ингредиента невозможно приготовить соус аррабиатта?

- 1 - сливочное масло
- 2 - паприка
- 3 - перец чили
- 4 - сыр пеккориноромано

Тест 1 - Каково основное предназначение маринованного имбиря в японской кухне

- 1 - разделять вкусы разных суши и роллов;
- 2 - освежать полость рта после острых спайс-суши или после васabi;
- 3 - разнообразить вкусы суши и роллов;
- 4 - поддерживать аппетит во время еды;
- 5 - обеззараживать рыбу.

Тест 2 . Определите что это за блюдо?

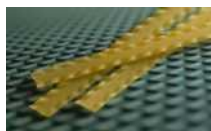


- 1 - Вителлотоннато
- 2 - Телятина под бешамелью
- 3 - Аматричана
- 4- Карбонара

Тест 3 - Найдите макароны лингуине?



1 -



2 -



3 -

Тест 4 - Что это? "...— спагетти с мелкими кусочками гуанчиале (соленой некопченной итальянской свиной щековины), смешанные с соусом из яиц, сыра пармезан и пекорино романо, соли и свежемолотого черного перца. Этот соус доходит до полной готовности от жара только что сваренной пасты. Гуанчиале нередко заменяется панчеттой. Блюдо было изобретено в середине XX века..

- 1 - Калакейтто
- 2 - Риболлита
- 3 - Карбонара
- 4- Амагричана

Тест 5 - Определите что это?



- 1 - Риболлита
- 2 - Кростини
- 3 - Пита
- 4 - Вителлотоннато

Тест 6 - Определите что это? ”...— традиционное блюдо итальянской кухни, особенно города Болонья, приготовленное из слоёв теста вперемешку со слоями начинки, залитых соусом (обычно бешамель). Слои начинки могут быть, в частности, из мясного рагу или фарша, помидоров, шпината, прочих овощей, сыра пармезан...”

- 1 - Лазанья
- 2 - Риболлита
- 3 - Карбонара
- 4 - Пита

Тест 7. Определите без какого ингредиента невозможно приготовить соус аррабиатта?

- 1 - перец чили
- 2 - паприка
- 3 - сливочное масло
- 4 - сыр пеккориноромано

8. Определите что это?



- 1 - Калакейтто
- 2 - Риболлита
- 3 - Минестоне
- 4 - Пита

Тест 9. Наличие какого ингредиента обязательно для классической Мортаделлы?

- 1 - фисташки
- 2 - Чеснок
- 3 - Потроха
- 4 - Мирт (ягоды)

Тест 10. Определите что это?



- 1 - ньокки
- 2 - кальконе
- 3 - пита
- 4 -риболита

Тест 11 - Определите что это? "...— итальянский пирог, на самом деле является закрытой формой пиццы, изготовленной в виде полумесяца..."

- 1 - кальцоне
- 2 - пита
- 3 - панчетта
- 4 - ньоки

Тест 12 - Название какого итальянского десерта переводится как "вареные сливки"?

- 1 - панна کوتа
- 2 - панчетта
- 3 - минестоне
- 4- питта

Тест 13 - Определите что это? ". — разновидность бекона, типичный мясной продукт итальянской кухни. Представляет собой большой жирный кусок свиной грудинки из свиньи беконной породы, вяленый в соли, специях и травах. В зависимости от региона, в качестве приправ используется розмарин и шалфей. Наиболее жирные куски используются в различных блюдах, например, для приготовления *Pasta alla carbonara*. Куски с меньшим содержанием жира скатывают в рулет, перевязав шпагатом или упаковав в кишки. Затем рулет режется тонкими ломтиками."

- 1 - панчетта
- 2 - карбонара
- 3 - риболлита
- 4- минестоне

Тест 14 - Определите что это?



- 1 - пармская ветчина
- 2 - окорок
- 3 - салями
- 4 - сервелат

Тест 15 - Название каких макаронных изделий переводится с итальянского как "перышки"?

- 1 - пене
- 2 - лингуйне
- 3 - фарфалле
- 4 - тальятелле

Тест 16 - Определите что это?



- 1 - Холодная собака(торт из печенья)
- 2 - Птифур
- 3 - шоколадный террин

Тест 17. Определите что это за сыр?



- 1 - Дор блюю
- 2 - Рокфор
- 3 - Горгонзолла
- 4 - Пармезан

Тест 18. Какая особенность есть у сыра Касумарцу?

- 1 - он с личинками сырной мухи
- 2 - он с голубой плесенью
- 3 - он в рассоле

Тест 19. Что это за сыр? ”...— молодой итальянский сыр родом из региона Кампания.

Классическая _____ производится из молока чёрных буйволиц, однако в продаже практически всегда присутствует из коровьего молока. Этот сыр продают в виде белых шариков замоченных в рассоле, так как он долго не хранится.

- 1 - моцарелла
- 2 - горгонзола
- 3 - рокфор
- 4 - Дор-Блю

Тест 20- Какие приемы подготовки полуфабриката из филе тунца используют при приготовлении блюда -ТУНЕЦ ЖАРЕНый В КУНЖУТЕ С ОВОЩНЫМ ГАРНИРОМ И СОУСОМ СЛИВОЧНО-ИКОРНЫМ:

- 1 - маринование
- 2 - панирование
- 3 - отбивание
- 4 - фарширование

Тест 21 - Какой вид тепловой обработки применяют при приготовлении блюда- ТУНЕЦ ЖАРЕНый В КУНЖУТЕ С ОВОЩНЫМ ГАРНИРОМ И СОУСОМ СЛИВОЧНО-ИКОРНЫМ:

- 1 - жарка основным способом
- 2 - жарка во фритюре
- 3 - жарка на открытом огне
- 4 - жарка на гриле

Тест 27 Какова температура подачи готового блюда -ТУНЕЦ ЗАПЕЧЕНый С РОТАТУЕМ И СПАРЖЕЙ С СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ:

- 1 - 70-80 ° C
- 2 - 70-75 ° C

3 - 80-85 °С

4 - 85-90°С

Тест 28. Какова пищевая ценность рыбного блюда из тунца -**СТЕЙК ИЗ ТУНЦА С ФРУКТОВО-ОВОЩНЫМ ГАРНИРОМ И ЯБЛОЧНО-МАНГОВОЙ ИКРОЙ.**

1 - богато полноценными белками 2 - богато жирами и белками

3 - богато витаминами и жирами

4 - богато углеводами

Тест 29. Какова особенность вкусовых ощущений стейка из филе тунца: **СТЕЙК ИЗ ТУНЦА С ФРУКТОВО-ОВОЩНЫМ ГАРНИРОМ И ЯБЛОЧНО-МАНГОВОЙ ИКРОЙ.**

1 - стейк имеет богатый сочный мясной вкус

2 - стейк имеет характерный рыбный вкус

3 - стейк имеет в меру соленый вкус

4 - стейк имеет сладковатый вкус

Тест 30 - Какое вино рекомендуется при подаче стейка из филе тунца: **СТЕЙК ИЗ ТУНЦА С ФРУКТОВО-ОВОЩНЫМ ГАРНИРОМ И ЯБЛОЧНО-МАНГОВОЙ ИКРОЙ.**

1 - белое столовое вино как к рыбе

2 - красное столовое вино как к мясу

3 - крепкие спиртные напитки

4 - шампанское

Тест 31 - Каким способом рыба укладывается на тарелку при подаче: **СТЕЙК ИЗ ТУНЦА С ФРУКТОВО-ОВОЩНЫМ ГАРНИРОМ И ЯБЛОЧНО-МАНГОВОЙ ИКРОЙ.**

1 - в виде треугольников на манго

2 - в виде колодца

3 - в виде кольца

4 - в виде рулета

Тест 32 - Каковы приемы подготовки полуфабриката из филе тунца для приготовления блюда: **ТУНЕЦ ЖАРЕННЫЙ В КУНЖУТЕ С ПАРМСКИМ ОКОРОКОМ, С ЦИТРУСОВЫМ ГАРНИРОМ И ЯГОДНО- ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ.**

1 - маринование

2 - панирование

3 - шпигование

4 - фарширование

Тест 33 - Какое тесто используется для приготовления блюда :**ТУНЕЦ ЖАРЕННЫЙ В КУНЖУТЕ С ПАРМСКИМ ОКОРОКОМ, С ЦИТРУСОВЫМ ГАРНИРОМ И ЯГОДНОЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ.**

1 - слоеное

2 - дрожжевое

3 - заварное

4 - песочное

5 - пресное

Тест 34- Каковы нормы выхода в блюде рыбы,гарнира,соуса: **ТУНЕЦ ЖАРЕННЫЙ В КУНЖУТЕ С ПАРМСКИМ ОКОРОКОМ, С ЦИТРУСОВЫМ ГАРНИРОМ И ЯГОДНО- ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ.**

1 - 75-45-20

2 - 100-45-20

3 - 175-45-20

4 - 100-45-20

5 - 100-100-20

Тест 35 - Какой способ тепловой обработки используется для приготовления блю-да:**ТУНЕЦ ЖАРЕННЫЙ В КУНЖУТЕ С ПАРМСКИМ ОКОРОКОМ, С ЦИТРУСОВЫМ ГАРНИРОМ И ЯГОДНО- ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ.**

1 - жарка во фритюре

2 - жарка на открытом огне 3 - жарка основным способом 4

- жарка в духовом шкафу

5 - комбинированный

Тест 36 - Какая часть индейки используется для приготовления полуфабриката, входящего в состав блюда: ФИЛЕ ИНДЕЙКИ, ФАРШИРОВАННОЕ ЭКЗОТИЧЕСКИМ ФАРШЕМ С ГАРНИРОМ ИЗ РИЗОТТО И КЛЮКВЕННО- АНАНАСОВЫМ СОУСОМ.

- 1 - крыло
- 2 - ножки
- 3 - филе
- 4 - кожа

Тест 37 - Какой прием подготовки полуфабриката из индейки используется в данном блюде: ФИЛЕ ИНДЕЙКИ, ФАРШИРОВАННОЕ ЭКЗОТИЧЕСКИМ ФАРШЕМ С ГАРНИРОМ ИЗ РИЗОТТО И КЛЮКВЕННО- АНАНАСОВЫМ СОУСОМ.

- 1 - отбивание
- 2 - панирование
- 3 - фарширование
- 4 - шпигование
- 5 - маринование

Тест 38 - Какой способ тепловой обработки используется для приготовления данного блюда: ФИЛЕ ИНДЕЙКИ, ФАРШИРОВАННОЕ ЭКЗОТИЧЕСКИМ ФАРШЕМ С ГАРНИРОМ ИЗ РИЗОТТО И КЛЮКВЕННО- АНАНАСОВЫМ СОУСОМ.

- 1 - варка на пару
- 2 - жарка основным способом
- 3 - жарка во фритюре
- 4 - тушение
- 5 - жарка на гриле и доведение до готовности в жарочном шкафу

Тест 39 - Каковы нормы Нетто (гр) полуфабриката из индейки, гарнира, соуса в блюде: ФИЛЕ ИНДЕЙКИ, ФАРШИРОВАННОЕ ЭКЗОТИЧЕСКИМ ФАРШЕМ С ГАРНИРОМ ИЗ РИЗОТТО И КЛЮКВЕННО- АНАНАСОВЫМ СОУСОМ.

- 1 - 135-135-50
- 2 - 135-100-50
- 3 - 135-75-50
- 4 - 100-100-50
- 5 - 35-100-50

Тест 40 - Какая часть индейки используется для приготовления полуфабриката, входящего в состав блюда: ФИЛЕ ИЗ ИНДЕЙКИ С ГАРНИРОМ ИЗ ПАПАЙИ, ХЛЕБНЫМ ПУДИНГОМ, ФЕТУЧИНИ, СОУСОМ КЛЮКВЕННЫМ.

- 1 - бедро индейки
- 2 - крыло
- 3 - кожа
- 4 - филе

Тест 41 - Какой прием подготовки полуфабриката используется для приготовления блюда: ФИЛЕ ИЗ ИНДЕЙКИ С ГАРНИРОМ ИЗ ПАПАЙИ, ХЛЕБНЫМ ПУДИНГОМ, ФЕТУЧИНИ, СОУСОМ КЛЮКВЕННЫМ.

- 1 - шпигование
- 2 - фарширование
- 3 - маринование
- 4 - погружение в сироп

Тест 42. Какой способ тепловой обработки используется для приготовления данного блюда: ФИЛЕ ИЗ ИНДЕЙКИ С ГАРНИРОМ ИЗ ПАПАЙИ, ХЛЕБНЫМ ПУДИНГОМ, ФЕТУЧИНИ, СОУСОМ КЛЮКВЕННЫМ.

- 1 - варка

- 2 - жарка основным способом
- 3 - жарка во фритюре
- 4 - тушение

Тест 43. Каковы нормы Нетто полуфабриката (гр) из индейки, гарнира, соуса, декора: ФИЛЕ ИЗ ИНДЕЙКИ С ГАРНИРОМ ИЗ ПАПАЙИ, ХЛЕБНЫМ ПУДИНГОМ, ФЕТУЧИНИ, СОУСОМ КЛЮКВЕННЫМ.

- 1 - 130-120-50-5
- 2 - 130-120-10-5
- 3 - 100-130-50-5
- 4 - 40-30-50-

Тест 44. Что указывает на пищевую ценность продуктов, входящих в состав данного блюда: Филе индейки, фаршированное шампиньонами, беконом с солью, сложным гарниром и соусом клюквенным:

- 1 - белки, витамины
- 2 - жиры
- 3 - углеводы
- 4 - углевод

Тест 45. Какие приемы подготовки полуфабриката из индейки используются при приготовлении блюда: Филе индейки, фаршированное шампиньонами, беконом с солью, сложным гарниром и соусом клюквенным:

- 1 - маринование, фарширование, панирование
- 2 - отбивание, маринование, нарезка
- 3 - шпигование, отбивание, нарезка
- 4 - нарезка, шпигование, нарезка

Тест 46 - Какие процессы происходят при мариновании полуфабриката из индейки Филе индейки, фаршированное шампиньонами, беконом с солью, сложным гарниром и соусом клюквенным:

- 1 - разложение
- 2 - усушка
- 3 - размягчение соединительной ткани
- 4 - переход коллагена в глютин
- 5 - изменение красящего вещества -гема

Тест 47 - Каковы нормы массы полуфабриката филе из индейки, фарша, готовой панированной котлеты из индейки (гр): Филе индейки, фаршированное шампиньонами, беконом с солью, сложным гарниром и соусом клюквенным:

- 1 - 40-160-120
- 2 - 160-40-120
- 3 - 120-160-40
- 4 - 40-120-160
- 5 - 160-40-160

Тест 48- Какая часть мяса индейки используется для приготовления блюда РУЛЕТКИ ИЗ ИНДЕЙКИ С СЛАДКИМ ГАРНИРОМ:

- 1 - шея, кожа
- 2 - крыло
- 3 - филе
- 4 - голень

Тест 49 - Какие приемы подготовки полуфабриката из индейки используют при приготовлении блюда -РУЛЕТКИ ИЗ ИНДЕЙКИ С СЛАДКИМ ГАРНИРОМ:

- 1 - маринование, фарширование
- 2 - панирование
- 3 - шпигование
- 4 - отбивание

Тест 50- Какой способ тепловой обработки используют при приготовлении блюда-РУЛЕТКИ ИЗ ИНДЕЙКИ С СЛАДКИМ ГАРНИРОМ 1 - жарка гриль

2 - жарка гриль и доведение до готовности в духовом шкафу

3 - запекание

4 - жарка во фритюре

Тест 51. Определите что это? "...— итальянская лепёшка, которую готовят из того же теста, что является основой для пиццы; также пресный дрожжевой хлеб без каких-либо начинок на поверхности (топинг) - .

Тесто традиционной _____, как и прочих пресных лепёшек, содержит три компонента: мука, вода и дрожжи, но в итальянскую _____ добавляют оливковое масло.

_____ бывает круглой или прямоугольной, тонкой или толстой (но обычно тонкой), это зависит от предпочтений пекаря. Также иногда в тесто для _____ добавляется молоко (что для пиццы никогда не практикуется) — тогда она получается более пышной, иногда дрожжи не кладут, чтобы получить её более тонкой и хрустящей. _____ бывают и сладкие, и солёные..."

1 - фокачча

2 - пицца

3 - питта

4 - карбонара

Тест 52. Какое блюдо итальянской кухни можно приготовить, следуя этому рецепту? Ингредиенты: 2 ст. л. оливкового масла 1 зубчик чеснока 3 больших яйца соль, молотый перец по вкусу 1/3 стакана тертого сыра моцарелла 1/3 стакана сыра рикотта 1/3 стакана тертого сыра чеддера или грюйера 1 ст.л. измельченной свежей зелени петрушки Приготовление: Разогреть духовку. В неглубокой сковороде (диаметром 25 см) нагреть оливковое масло на среднем огне. Добавить сюда зубчик чеснока, разрезанный на 2-3 части, и готовить до золотистого цвета, после чего чеснок можно удалить и выбросить. К приправленному чесноком маслу добавить взбитые яйца, посолить, поперчить по вкусу. На несколько минут оставить на плите, чтобы яйца схватились. Равномерно засыпать яйца тертыми сырами и поставить сковороду в духовку на 3-5 мин, чтобы сыры расплавились. Посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

1 - Ризотто

2 - Калакейтто

3 - Риболлита

4 - Фритата. Это омлет по итальянски.

4.5 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов (СРС) относится к информационно развивающим методам обучения, направленным на первичное овладение знаниями. Содержание внеаудиторной самостоятельной работы студентов по дисциплине «**КУХНИ МИРА**» включает в себя различные виды деятельности, это: работа с основной и дополнительной литературой; конспектирование текста и освоение компьютерных технологий обучения; исследовательская работа, связанная с процессом формализации обучения; работа с электронными информационными ресурсами, выполнение тестовых заданий для закрепления знаний, умений и навыков; ответы на контрольные вопросы для самоконтроля и подготовки к зачету.

Результатом самостоятельной работы студентов на занятии являются как письменные, краткие самостоятельные работы, так и устные отчеты.

Самостоятельную работу студентов эффективнее организовать с применением компьютерных технологий. Поэтому осуществляется обеспечение студентов специальными учебнометодическими изданиями справочного характера, с помощью которых студенты могли бы получать консультативную помощь, электронными учебниками, мультимедийные издания, как: сборники рецептур, энциклопедии, словари, хрестоматии, справочники и т.п. По существу, все известные виды электронных изданий могут служить основой для организации СРС.

Часть лекционных занятий проводится в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется).

Практические занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необ-

ходимыми материалами.

Самостоятельная работа по дисциплине включает:

- самоподготовку к учебным занятиям по конспектам, учебной литературе и с помощью электронных ресурсов (контролируются конспекты и др.);
- выполнение заданий, представленных в учебно-методическом комплексе;
- оформление и подготовка рефератов, докладов;
- подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины (изучение учебных тем)

Реферат, доклад

Доклад - вид самостоятельной работы, используется в учебных и внеклассных занятиях, способствует формированию навыков исследовательской работы, расширяет познавательные интересы, приучает практически мыслить. При написании доклада по заданной теме следует составить план, подобрать основные источники. Работая с источниками, следует систематизировать полученные сведения, сделать выводы и обобщения. К докладу по крупной теме привлекается несколько студентов, между которыми распределяются вопросы выступления. В учебных заведениях доклады содержательно практически ничем не отличаются от рефератов и являются зачётной работой.

Реферат - краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания научного труда или трудов, обзор литературы по теме. Это самостоятельная научно-исследовательская работа студента, в которой раскрывается суть исследуемой проблемы. Изложение материала носит проблемно-тематический характер, показываются различные точки зрения, а также собственные взгляды на проблему. Содержание реферата должно быть логичным. Объём реферата, как правило, от 5 до 15 машинописных страниц. Темы реферата разрабатывает преподаватель, ведущий данную дисциплину. Перед началом работы над рефератом следует наметить план и подобрать литературу. Прежде всего, следует пользоваться литературой, рекомендованной учебной программой, а затем расширить список источников, включая и использование специальных журналов, где имеется новейшая научная информация.

Структура реферата:

- Титульный лист.
- Оглавление.
- Введение (дается постановка вопроса, объясняется выбор темы, её значимость и актуальность, указываются цель и задачи реферата, даётся характеристика используемой литературы).
- Основная часть (состоит из глав и подглав, которые раскрывают отдельную проблему или одну из её сторон и логически являются продолжением друг друга).
- Заключение (подводятся итоги и даются обобщённые основные выводы по теме реферата, делаются рекомендации).
- Список литературы.

В списке литературы должно быть не менее 8 -10 различных источников. Допускается включение таблиц, графиков, схем, как в основном тексте, так и в качестве приложений. Критерии оценки реферата: соответствие теме; глубина проработки материала; правильность и полнота использования источников; владение терминологией и культурой речи; оформление реферата. По усмотрению преподавателя рефераты могут быть представлены на семинарах в виде выступлений.

Методические указания по подготовке к круглому столу

Круглый стол на тему «Основные модели питания населения планеты», требует подготовительной работы со стороны студентов, которые должны подобрать литературу, составить план и раскрыть содержание выступления. При подготовке к выступлению, а также к участию в дискуссии на круглом столе необходимо изучить предложенную литературу и выявить основные проблемные моменты темы. Продолжительность доклада на круглом столе не должна превышать 7-8 минут, материал должен быть тщательно проработан. К проведению

круглого стола привлекаются все желающие в нем участвовать студенты. Также для участия в круглом столе могут быть приглашены руководители организаций, представители предприятий общепита. После выступлений участники круглого стола задают докладчикам наиболее интересующие их вопросы. На заключительном этапе круглого стола проводится открытая дискуссия по представленным проблемам, в которой участвуют все присутствующие. После завершения дискуссии путём голосования выбирается лучший докладчик, а также подводятся окончательные итоги круглого стола. Затем по результатам обсуждения одним из студентов готовится проект резюме, которое рассматривается и принимается участниками круглого стола. Резюме содержит предложения как теоретической, так и практической направленности, к которым пришли студенты в ходе обсуждения рассматриваемой темы, а также основные выводы.

Рекомендации по оформлению реферата

Реферат представляет собой одну из форм контроля знаний, поэтому его написание должно происходить в соответствии с установленными нормами госта.

Правила оформления реферата регулируют его структурные особенности, манеру написания и составления списка использованной литературы. В результате, правильное оформление реферата позволит получить достойную оценку по предмету, продемонстрировать свои знания на высшем уровне.

Весь процесс работы можно разделить на такие этапы:

- Выбор темы из предложенного преподавателем списка;
- Поиск литературы и исходных источников по теме;
- Обзор литературы и черновое написание работы, в чем может помочь пример оформления реферата или предписания госта;
- Написание реферата и его сдача.

Оформление реферата происходит по такой структуре: 1. Первой страницей всегда будет титульный лист, оформление которого регулируется гостом или методическими рекомендациями учебного заведения. Вверху страницы принято указывать название учебного заведения полностью. Среднее поле используется для обозначения темы и вида работы (например, реферат по истории). Справа, ближе к краю страницы, указывается ФИО исполнителя, потом ФИО преподавателя. В самом нижнем поле ставят год, в котором выполнена работа. Оформление реферата предусматривает использование нумерации страниц, однако на титульном листе номер ставить не нужно;

2. После титульного листа пишется оглавление. Здесь поочередно указываются все названия разделов работы и приводятся страницы, где начинается текстовое изложение того или иного раздела;

3. Следующей частью работы является введение. В нем обозначаются цели и задачи реферата, обосновывается актуальность выбранной темы; Далее следует основная часть, в которой анализируется литература по теме. Требования к оформлению реферата гласят, что его объем должен быть 12-15 страниц, поэтому при написании такой работы уклон делают на лаконичное изложение материала; В заключении формируют выводы, подводят итоги проделанной работы.

4. В конце составляется список использованной литературы.

Оформление реферата по госту предусматривает использование обычного шрифта Times New Roman, размером 12 -14 пунктов. Жирным шрифтом принято выделять только заглавия.

4.6.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Темы рефератов (эссе, докладов, сообщений)

1. Национальная кулинария как часть национальной кухни.
2. Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов.
3. Современные тенденции развития национальных кухонь.
4. Характерные черты и особенности национальной кухни народов России.
5. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий российской кухни.
6. Традиционная и современная кавказская национальная кухня.
7. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий кавказской кухни.
8. Кухня испанских народов. Традиционные источники сырья, особенности его обработки. Особенности оформления и подачи праздничных блюд.
9. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий испанской кухни.
10. Традиции национальной итальянской кухни.
11. Ассортимент и технология основных групп блюд итальянской кухни
12. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология праздничных блюд в итальянской кухне.
13. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий итальянской кухни.
14. Кухня народов Франции. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья.
15. Ассортимент и технология блюд.
16. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий французской кухни.
17. Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки.
18. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд в японской кухне.
19. Ассортимент и технология подача традиционных блюд в японской кухне. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.
20. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий японской кухни.
21. Традиции китайской кухни. Характеристика сырья, традиционные способы его обработки китайской кухни.
22. Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подачи китайской кухни.
23. Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подачи китайской кухни.
24. Особенности турецкой кухни. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.
25. Турецкая кухня. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки.
26. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.
27. Мучные блюда турецкой кухни. Ассортимент и технология подача традиционных блюд.
28. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий в турецкой кухне.

3.4. Тематика самостоятельной работы

1. Особенности и традиции Испанской кухни
2. Какое место занимает кукуруза в приготовлении блюд румынской кухни
3. Ассортимент и характеристика приготовления блюд из рыбы в польской кухне.
4. Особенности приготовления первых блюд во Франции
5. Какие блюда наиболее популярны в Италии
6. Как готовят изделия из муки: банницу, баклаву, реване
7. Ассортимент сладких блюд, которые готовят в Венгрии
8. Ассортимент вторых блюд польской кухни
9. Технология приготовления мучных кулинарных изделий в Швеции
10. Особенности приготовления блюд в национальных кухнях народов мира

Подготовить технологические карты:

- 1.1. Блюда русской национальной кухни
 1. Пожарские котлеты
 2. Сибирские пельмени
 3. Гурьевская каша
- 1.2. Блюда украинской национальной кухни
 1. Полтавский борщ с галушками.
 2. Вергуны
 3. Соложеники
- 1.3. Блюда белорусской национальной кухни
 1. Картофельная бабка
 2. Драники.
 3. Мачанка

Составить меню:

1. Для обеда русской кухни.
2. Для завтрака белорусской кухни
3. Для ужина украинской кухни

Подготовить технологические карты:

- 1.1. Блюда эстонской кухни
 1. Роль мопс
- 1.2. Блюда литовской кухни
 1. Цеппелины.
- 1.2. Блюда латвийской кухни
 1. Суп с фрикадельками

Подготовить технологические карты:

- Суши
Роллы
Японское карри
Составить технологические карты
1. Ризотто с грибами и сыром(итальянская)
 2. Жюльен с курицей и грибами.(французская)
 3. Йоркширский пудинг(английская)
 4. Биточек с овощами(немецкая)

4.6.1 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Лифанова С.П., Ерисанова О.Е., Гуляева Л.Ю. **Методическое пособие по изучению дисциплины «Кухни мира»:** для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04. - «Технология продукция и организация общественного питания» Профиль подготовки «Технология продукция и организация ресторанного бизнеса», квалификация выпускника «Бакалавр»
2. Лифанова С.П. **УМК по изучению дисциплины «Кухни мира»:** по изучению дисциплины для студентов факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств, обучающихся по направлению «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация выпускника: бакалавр [Текст]: / С.П. Лифанова, Е.О. Ерисанова [Электронный ресурс] - Ульяновск: УлГАУ им. П.А. Столыпина, - Режим доступа - <http://learning.ugsha.ru/course/view.php?id=25865>

А) Основная литература:

1. Бредихина О.В. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Текст]: рекомендовано Учебно-методическим объединением по образованию в области технологии продукции и организации общественного питания в качестве учебного пособия для обучающихся по направлению бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" / О. В. Бредихина [и др.]. - СПб. :Троицкий мост, 2014. - 192 с.

2. Востроилов А. В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов : учеб.пособие/А. В. Востроилов, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. — СПб.: ГИОРД, 2010. - 512 с
 3. Вытовтов А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Вытовтов А.А.— Электрон.текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2010.— 232 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15947>
 4. Вытовтов А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания [Текст]: рекомендовано УМО по товароведению и экспертизе товаров (область применения: товароведная оценка качества товаров на этапах товародвижения, хранения и реализации) в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 080401 "Товароведение и экспертиза" / А. А. Вытовтов. - СПб.: ГИОРД, 2010. - 232 с.
 5. Ершов В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ Ершов В.Д.— Электрон.текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2010.— 232 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15943>
 6. Ершов В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания [Текст]: рекомендовано Учебно-методическим объединением по товароведению и экспертизе товаров в качестве учебника для студентов высших учебных заведений, обучающихся по торговым специальностям / В. Д. Ершов. - 2-е изд. - СПб. : ГИОРД, 2010. - 232 с.
 7. Иванова Л.А. Пищевая биотехнология. - М.КолосС. -2008. - 472с. (Учебник для студентов высших учебных заведений, Часть 1, Част 2).
 8. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.А. Рогов [и др.].— Электрон.текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 226 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4176>
 9. Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Текст] : рекомендовано УМО по образованию в области товароведения и экспертизы товаров в качестве учебника для подготовки бакалавров и магистров по направлению 100800 "Товароведение" / В. М. Позняковский. - М.: Инфра-М, 2012. - 271 с.
 10. Рубина Е.М. Санитария и гигиена питания [Текст]: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению "Технология продукции и организации общественного питания" / Е. А. Рубина. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Академия, 2011. - 272 с. - (Высшее профессиональное образование.Бакалавриат). - ISBN 978-5-7695-8060-4.
 11. Тихомирова Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе [Текст]: учебное пособие. Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений / Н. А. Тихомирова. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 448 с.
 12. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Фед-цов В.Г.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2016.— 248 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/14055>
- б) Дополнительная литература:
1. Куцаков В.Е. Холодильная технология пищевых продуктов. Часть 3. Биохимические и физио-ко-химические основы [Электронный ресурс]: учебник/ В.Е. Куцакова [и др.].— Электрон.текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2011.— 272 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15958>.
 2. Жилкова Ю.В. Организация ресторанного бизнеса: Учебное пособие / Ю. В. Жилкова, З. В. Макаренко, Л. А. Насырова, В. И. Шариков. — СПб.: Троицкий мост, 2014. — 192 с.
 13. Рязанова О.А. Товароведение продуктов детского питания [Текст]: рекомендовано Минэкономразвития РФ в качестве учебного пособия для студентов вузов/ О.А. Рязанова, М.А. Николаева. - М.: Омега-Л; М.: Деловая литература, 2003. - 144 с. - ISBN 5-901386-75-2.

Д) Интернет-ресурсы

1. Министерство образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. - Режим доступа. - <http://минобрнауки.рф/>, свободный. - Загл. с экрана. - Яз.рус.

2. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. - Режим доступа. - <http://www.edu.ru>, свободный. - Загл. с экрана. - Яз.рус.
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. - Режим доступа. - <http://window.edu.ru>, свободный. - Загл. с экрана. - Яз.рус.
4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. - Режим доступа. - <http://fcior.edu.ru>, свободный. - Загл. с экрана. - Яз.рус.
5. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. - Режим доступа. - <http://elibrary.ru/>, свободный. - Загл. с экрана. - Яз.рус.
6. Голос поворота: оборудования для ресторанов, кафе, столовой, бара, магазина и фастфуда. [Электронный ресурс]. Режим доступа. - <http://golospovara.com.ua/>, свободный. - Загл. с экрана. - Яз.рус.
7. Профессиональное кухонное оборудование предприятий питания. [Электронный ресурс]. Режим доступа. - <http://food-equip.com.ua/>, свободный. - Загл. с экрана. Яз.рус.
8. Программный продукт «Трактир»: Публикации. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://traktir.ru/publications/>, свободный. - Загл. с экрана. - Яз.рус.