

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А.СТОЛЫПИНА»

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ЗА РУБЕЖОМ**

Направление подготовки:

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль:

«Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения: заочная, очно-заочная

УДК641.56

Шигапов И.И. Учебно-методический комплекс по изучению дисциплины «Технология кулинарной продукции за рубежом»: для студентов, обучающихся по направлению подготовки

19.03.04 – Технология продукция и организация общественного питания квалификация выпускника «Бакалавр» /И.И.Шигапов.-Дмитровград, Технологического института филиал -ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ, 2022. – 70 с.

Учебно-методический комплекс по изучению дисциплины «Технология продуктов диетического питания» включает рабочую программу, тематику лекционных (тезисы лекций) и практических занятий, вопросы, тесты, глоссарий, рекомендуемую литературу. Предназначены для студентов, обучающихся по направлению 19.03.04 – Технология продукция и организация общественного питания.

Рекомендовано к печати методическим советом Технологического института филиал -ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ, 2022.

Протокол № 2 от 10.10.2022.

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	7
4.3 Вопросы к экзамену	15
4.4. Тесты.....	17
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 кулинарной продукции за рубежом.

Задачи дисциплины:

- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной национальной продукции на предприятиях питания;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства кулинарной национальной продукции на отдельных участках/подразделениях предприятия питания
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических кулинарной национальной продукции, нового технологического оборудования;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой кулинарной национальной продукции;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства кулинарной национальной продукции
- участие в планировке и оснащении предприятий питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Технология кулинарной продукции за рубежом» включена в дисциплину вариативной части Блока 1 (Б.1.В. ДВ.06.02.) учебного плана. Дисциплина изучается в 7(очное)-8(заочное)-9(очно-заочное) семестре. Она базируется на знаниях других дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Технология продуктов функционального питания», «Кухни мира». Знания, умения и навыки дисциплины необходимы для прохождения преддипломной практики и выполнения выпускной квалификационной работы.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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); способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам (В/03.6);

Умения: контролировать выполнение работниками основного питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации (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);

Владение: способен осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания (Д/03.6); методикой создания системы контроля на предприятиях питания (В/03.6)

ПК-4: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения

Знания: физиологических основ питания, виды и принципы питания в сфере производства сладких блюд и напитков, обоснование принципов питания;

Умения: разработка рационов питания в сфере производства продукции сладких блюд и напитков, выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения

Владение: методикой создания индивидуальных рационов, включение в них различных видов пищевой кулинарной продукции разных стран, требованиями физиологической полноценности рационов.

МАТРИЦА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ЗА РУБЕЖОМ»

Разделы, темы дисциплины	Кол-во часов контактной и самостоятельной работы, очная, заочная, очно-заочная форма		Общее количество компетенций		
			ПК-1	ПК-4	Общее
Основная характеристика сырья для производства кулинарных изделий за рубежом	23	23	+	+	2
Технология приготовления различных групп кулинарной продукции за рубежом	32	32	+	+	2
Кухни стран ближнего зарубежья	28,5	28,5	+	+	2
Кухни стран Европы	20,5	20,5	+	+	2
Кухни стран Америки	40,5	40,5	+	+	2
Итого	144				

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 предъявляемого объема сведений.

План лекций по дисциплине

Лекция 1. Сырье и пищевые продукты, используемые в производстве кулинарной продукции за рубежом

Дисциплина «Технология кулинарной продукции за рубежом» изучает основные характеристики сырья для производства кулинарной продукции за рубежом. В программу курса входит изучение технологии приготовления различных групп кулинарной продукции за рубежом и особенности питания населения различных стран.

Лекция 2. Технология приготовления различных групп кулинарной продукции за рубежом.

Цель данной темы заключается в освоении технологии приготовления кулинарной продукции. Необходимо знать группы кулинарной продукции за рубежом.

Лекция 3. Особенности технологии приготовления закусок в различных регионах мира

Дидактическая цель данной темы заключается в изучении особенностей технологии приготовления закусок. Владеть методами технологии приготовления закусок.

Лекция 4 Особенности технологии приготовления супов в различных регионах мира

Дидактическая цель данной темы заключается в изучении особенностей технологии приготовления супов. Владеть методами технологии приготовления супов.

Лекция 5 Особенности технологии приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря

Дидактическая цель данной темы заключается в изучении особенностей технологии приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря

Данная цель реализуется через решение следующих задач: -вооружить студентов системой знаний особенностей технологии приготовления рыбных и нерыбных блюд, знать состав рыбных и нерыбных блюд. Владеть методами технологии приготовления рыбных и нерыбных блюд.

Лекция 6 Особенности технологии приготовления кулинарной продукции из мяса, птицы, дичи

Дидактическая цель данной темы заключается в изучении особенностей технологии приготовления кулинарной продукции из мяса, птицы, дичи

Данная цель реализуется через решение следующих задач: -вооружить студентов системой знаний особенностей технологии приготовления кулинарной продукции из мяса, птицы, дичи, знать состав мяса, птицы, дичи. Владеть методами технологии приготовления кулинарной продукции из мяса, птицы, дичи.

Лекция 7. Особенности технологии кулинарной продукции из круп и бобовых в странах Америки, Африки, Ближнего Востока, Юго-восточной Азии

Дидактическая цель данной темы заключается в изучении особенностей технологии кулинарной продукции из круп и бобовых разных стран

Данная цель реализуется через решение следующих задач: -вооружить студентов системой знаний особенностей технологии приготовления кулинарной продукции из из

круп и бобовых разных стран, знать состав круп и бобовых. Владеть методами технологии приготовления кулинарной продукции из из круп и бобовых разных стран.

Лекция 8. Особенности технологии кулинарной продукции из овощей и картофеля

Дидактическая цель данной темы заключается в изучении особенностей технологии кулинарной продукции из овощей и картофеля.

Данная цель реализуется через решение следующих задач: -вооружить студентов системой знаний особенностей технологии приготовления кулинарной продукции из овощей и картофеля разных стран, знать состав овощей и картофеля. Владеть методами технологии приготовления кулинарной продукции из из овощей и картофеля разных стран.

Лекция 9-10. Особенности технологии сладких блюд в странах Америки и Африки, Ближнего Востока.

Дидактическая цель данной темы заключается в изучении особенностей технологии сладких блюд в странах Америки и Африки.

Данная цель реализуется через решение следующих задач:

-вооружить студентов системой знаний особенностей технологии приготовления сладких блюд в странах Америки и Африки, знать состав сладких блюд. Владеть методами технологии приготовления сладких блюд.

Лекция 11. Национальные особенности приготовления горячих напитков в различных регионах мира.

Дидактическая цель данной темы заключается в изучении национальных особенностей приготовления горячих напитков в различных регионах мира.

Данная цель реализуется через решение следующих задач:

-*вооружить* студентов системой знаний особенностей технологии приготовления горячих напитков, *знать* состав горячих напитков. *Владеть* методами технологии приготовления горячих напитков.

Лекция 12-13. Особенности приготовления мучных кондитерских изделий в странах Америки, Африки, Ближнего Востока, Юго-восточной Азии. Дидактическая цель данной темы заключается в изучении национальных особенностей приготовления мучных кондитерских изделий в различных регионах мира.

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 вычисли-

тельной 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.

Тема № 1. Кухни стран ближнего зарубежья

Цель – изучить технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий, правила, приемы и последовательность выполнения операций, виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов, запреты на использование некоторых видов продуктов

Содержание. Общая характеристика питания народов Украины, Белоруссии, Средней Азии и Казахстана, Закавказья, стран Балтии. Классификация блюд и кулинарных изделий. Ассортимент блюд национальной кухни. Виды тепловой обработки. Особенности питания. Традиции и обычаи.

Вопросы для самопроверки

Какие особенности в ассортименте блюд имеют эти кухни

Какие специфические продукты употребляют

Какие виды мяса используются

Какие соусы характерны

Какие виды супов преобладают

Какие специи и пряности широко используются в блюдах Существуют ли ограничения в питании, использовании продуктов Каков режим питания

Вопросы и задания для самостоятельной работы

Подготовить технологические карты на блюда « Цепелинай» Подготовить технологические схемы на блюдо « Куэрдак из конины»

Эссе, рефераты или доклады по теме

Основные черты Украинской кухни

Общие черты и различия кухонь Кавказа Специфика блюд Казахстана

Тема 2. Кухни стран Восточной Европы

Цель – изучить технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий, правила, приемы и последовательность выполнения операций, виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов, запреты на использование некоторых видов продуктов

Содержание. Особенности питания народов Болгарии, Польши, Венгрии, Словакии, Чехии, Словении, Черногории. Ассортимент и особенности использования сырья, виды тепловой обработки. Правила использования пряностей и приправ. Режимы питания. Ассортимент блюд национальных кухонь.

Вопросы для самопроверки

Какие особенности в ассортименте блюд имеют эти кухни

Какие специфические продукты употребляют

Какие виды мяса используются

Какие соусы характерны

Какие виды супов преобладают

Какие специи и пряности широко используются в блюдах Существуют ли ограничения в питании, использовании продуктов Каков режим питания

Вопросы и задания для самостоятельной работы

Подготовить технологические карты на блюда « таратор» Подготовить технологические схемы на блюдо « Ажвар» Эссе, рефераты или доклады по теме

Влияние арабской кухни на формирование кухни

Болгарии Чешские блюда из теста

Тема 3. Кухни стран Западной Европы.

Цель – изучить технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий, правила, приемы и последовательность выполнения операций, виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов, запреты на использование некоторых видов продуктов

Содержание. Особенности питания народов Италии, Германии, Англии, Испании, Швейцарии, Австрии, Греции. Ассортимент и особенности использования сырья, виды тепловой обработки. Правила использования пряностей и приправ. Режимы питания. Ассортимент блюд национальных кухонь. Технология производства.

Вопросы для самопроверки

Какие особенности в ассортименте блюд имеют эти кухни Какие специфические продукты употребляют Какие виды мяса используются

Какие соусы характерны

Какие виды супов преобладают

Какие специи и пряности широко используются в блюдах Существуют ли ограничения в питании, использовании продуктов

Каков режим питания

Вопросы и задания для самостоятельной работы

Подготовить технологические карты на блюда « Мусака» Подготовить технологические схемы на блюдо « Тапас»

Специфические способы производства блюд из свинины в Германии Десерты Австрии

Тема 4. Кухни Скандинавских стран

Цель – изучить технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий, правила, приемы и последовательность выполнения операций, виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов, запреты на использование некоторых видов продуктов

Содержание. Особенности питания народов Финляндии, Швеции, Норвегии, Дании. Ассортимент и особенности использования сырья, виды тепловой обработки. Прави-

ла использования пряностей и приправ. Режимы питания. Ассортимент блюд национальных кухонь. Технология производства

Вопросы для самопроверки

Какие особенности в ассортименте блюд имеют эти кухни

Какие специфические продукты употребляют

Какие виды мяса используются

Какие соусы характерны

Какие виды супов преобладают

Какие специи и пряности широко используются в блюдах Существуют ли ограничения в питании, использовании продуктов Каков режим питания

Вопросы и задания для самостоятельной работы

Подготовить технологические карты на блюда « Сельдь в сладкой заливке»

Подготовить технологические схемы на блюдо « Бабушкин кашель»

Тема 5. Арабская кухня.

Цель – изучить технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий, правила, приемы и последовательность выполнения операций, виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов, запреты на использование некоторых видов продуктов

Содержание. Влияние религиозных верований на особенности питания народов. Ассортимент и особенности использования сырья, виды тепловой обработки. Запреты в питании. Правила использования пряностей и приправ. Режимы питания, последовательность подачи блюд. Ассортимент блюд и технология производства.

Вопросы для самопроверки Какие особенности в ассортименте блюд имеют эти кухни Какие специфические продукты употребляют Какие виды мяса используются Какие соусы характерны Какие виды супов преобладают Какие специи и пряности широко используются в блюдах Существуют ли ограничения в питании, использовании продуктов Каков режим питания

Вопросы и задания для самостоятельной работы

Подготовить технологические карты на блюда « Тажин» Подготовить технологические схемы на блюдо « Халва из манной крупы»

Тема 6. Еврейская кухня

Цель – изучить технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий, правила, приемы и последовательность выполнения операций, виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов, запреты на использование некоторых видов продуктов

Содержание Влияние религиозных верований на особенности питания народа. Ассортимент и особенности использования сырья, виды тепловой обработки. Понятие о кошерности питания. Запреты в питании. Режим питания. Ассортимент блюд и технология производства.

Вопросы для самопроверки

Какие особенности в ассортименте блюд имеют эти кухни

Какие специфические продукты употребляют

Какие виды мяса используются

Какие соусы характерны

Какие виды супов преобладают

Какие специи и пряности широко используются в блюдах Существуют ли ограничения в питании, использовании продуктов Каков режим питания

Вопросы и задания для самостоятельной работы

Подготовить технологические карты на блюда « Цимес» Подготовить технологические схемы на блюдо « Тавага» Эссе, рефераты или доклады по теме Ограничения в питании

Влияние религиозных обычаев на структуру питания евреев

Тема 7. Кухни стран Юго-Восточной Азии

Цель – изучить технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий, правила, приемы и последовательность выполнения операций, виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов, запреты на использование некоторых видов продуктов

Содержание Китайская, тайская и корейская кухни.

Режимы питания, способы сервировки столов.

Правила этикета. Особенности используемой для приготовления блюд кухонной посуды.

Использование нетрадиционного сырья, способы его обработки. Стили приготовления.

Ассортимент и технология производства национальных блюд.

Вопросы для самопроверки

Какие особенности в ассортименте блюд имеют эти кухни

Какие специфические продукты употребляют

Какие виды мяса используются

Какие соусы характерны

Какие виды супов преобладают

Какие специи и пряности широко используются в блюдах Существуют ли ограничения в питании, использовании продуктов Каков режим питания

Вопросы и задания для самостоятельной работы

Подготовить технологические карты на блюда « Суси» Подготовить технологические схемы на блюдо « Сасими» Эссе, рефераты или доклады по теме Ассортимент рыбы и нерыбных продуктов моря в питании Блюда из риса в Китае Блюда из лапши.

Тема 8. Индийская кухня

Цель – изучить технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий, правила, приемы и последовательность выполнения операций, виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов, запреты на использование некоторых видов продуктов

Содержание Традиции, обычаи, религиозные убеждения и их влияние на питание народов Индии. Вегетарианство. Особенности подачи блюд, Специи и пряности в пи-

тании. Правила, соблюдаемые при приготовлении пищи для различных каст. Ассортимент, рецептуры и технология производства национальных блюд.

Вопросы для самопроверки

Какие особенности в ассортименте блюд имеют эти кухни

Какие специфические продукты употребляют

Какие виды мяса используются

Какие соусы характерны

Какие виды супов преобладают Какие специи и пряности широко используются в блюдах Существуют ли ограничения в питании, использовании продуктов Каков режим питания

Вопросы и задания для самостоятельной работы Подготовить технологические карты на блюда « Дал» Подготовить технологические схемы на блюдо « Карри с цыпленком» Эссе, рефераты или доклады по теме Ограничения в питании

Специи и пряности Виды вегетарианства Структура питания

Тема 9. Кухни народов Америки.

Цель – изучить технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий, правила, приемы и последовательность выполнения операций, виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов, запреты на использование некоторых видов продуктов

Содержание Особенности питания народов Северной и Латинской Америки. Ассортимент и особенности использования сырья, виды тепловой обработки. Режимы питания. Ассортимент блюд национальных кухонь. Технология производства. Роль пряностей в латиноамериканской кухне.

Вопросы для самопроверки

Какие особенности в ассортименте блюд имеют эти кухни

Какие специфические продукты употребляют

Какие виды мяса используются

Какие соусы характерны

Какие виды супов преобладают

Какие специи и пряности широко используются в блюдах Существуют ли ограничения в питании, использовании продуктов Каков режим питания

Вопросы и задания для самостоятельной работы

Подготовить технологические карты на блюда « Сальса» Подготовить технологические схемы на соусы Бразилии Эссе, рефераты или доклады по теме

Особенности питания в Канаде. Национальные блюда Коста Рики

Хрестоматия (выдержки из литературных источников, нормативных документов и т.д.)

Раздел 2. Технология приготовления различных групп кулинарной продукции за рубежом

Рецепты итальянской кухни

Лазанья классическая

Сухие пласты теста для лазаньи – (количество определяется емкостью для запекания) не больше 250 граммов; сыр пармезан. **Для мясного соуса:** 300 г говяжьего фарша; 150 г ветчины, нарезанной соломкой, 1 большая морковь, 2 черешка свежего сельдерея, 4 ст. ложки оливкового масла; 1 стакан красного сухого вина; 1 средняя луковица; 1 зубчик чеснока; 1 банка томатов в собственном соку (400 г); соль, перец. **Для соуса «Бешамель»:** 0,5 л молока; 2 ст. ложки муки; щепотка мускатного ореха; 1 лавровый лист; 100 г сливочного масла; соль.

МЯСНОЙ СОУС В кастрюле с толстым дном нагрейте оливковое масло. Добавьте мелко нарезанные лук и чеснок. На небольшом огне томите до прозрачности лука. Прибавьте огонь и добавьте морковь и сельдерей, нарезанные соломкой. Тушите 5 минут. Добавьте фарш и ветчину, доведите массу до светло-коричневого цвета. Влейте вино и тушите 10 мин. В последнюю очередь добавьте в соус помидоры, мелко порубленные вместе с соком из банки. Все вместе тушите на небольшом огне около 40 минут.

СОУС БЕШАМЕЛЬ На сковороде растопите сливочное масло, всыпьте в него муку и слегка поджарьте до орехового запаха. Отдельно вскипятите молоко, всыпьте в него щепотку мускатного ореха и лавровый лист. Дайте настояться 10 мин. Выньте лавровый лист и тонкой стружкой, помешивая, влейте молочную смесь в нагреваемую сковородку с мукой. Как только общая смесь начнет закипать — она готова. Слегка посолите.

В высокую форму для запекания налейте немного мясного соуса. Покройте листами сухой лазаньи. Налейте еще один слой мясного соуса, сверху — бешамель, посыпьте пармезаном, снова покройте листами лазаньи. Так продолжайте чередовать слои до тех пор пока не закончится мясной соус. Сверху положите листы лазаньи, полейте последней порцией бешамели и посыпьте пармезаном. Поставьте в духовку, нагретую до 180° С и запекайте около 40 минут до образования коричневатой корочки

Спагетти по-сицилийски

150 мл оливкового масла; 2 баклажана; 350 г говяжьего фарша; 1 луковица, мелко порезанная; 2 зубчика чеснока, раздавленных; 2 ст. ложки томатного пюре; 400 г консервированных помидоров, мелко порезанных; 1 ч. ложка вурчестерширского соуса; 1 ч. ложка порезанного свежего майорана или орегано (или ½ ч. л. Сушеного); 60 г маслин, порезанных; 1 зеленый, красный или желтый перец, очищенный от семян и черенка; 175 г спагетти; 115 г тертого сыра пармезан; соль и перец; свежий орегано и петрушка.

Смажьте растительным маслом круглую разъемную форму для торта диаметром 20 см. Проложите пергаментом и снова смажьте маслом. Порежьте баклажаны на кружочки. Нагрейте немного масла в сковороде и обжарьте баклажаны по 3-4 минуты до коричневого цвета с обеих сторон. Если необходимо, добавьте еще немного масла. Обсушите на бумажном полотенце. Поместите фарш, лук и чеснок в кастрюлю и готовьте на среднем огне, помешивая, до коричневого цвета. Добавьте томатное пюре, помидоры, вурчестерширский соус, майоран или орегано, соль и перец по вкусу. Варите, помешивая, 10 мин. Добавьте маслины, перцы и готовьте еще 10 мин. вскипятите воду в кастрюле. Добавьте 1 ст. ложку оливкового масла и готовьте спагетти 8-10 мин до готовности. Слейте воду и переложите спагетти в миску. Добавьте мясо и сыр и перемешайте двумя

вилками. Разложите кусочки баклажана по дну и стенкам формы. Сверху положите спагетти, плотно прижимая. Накройте оставшимися кусочками баклажана. Запекайте в разогретой духовке при 200°C в течение 40 мин. Дайте постоять 5 мин и переверните на тарелку. Выбросьте бумагу и подавайте, посыпав свежей зеленью.

Паста "Аматричана"

1 средняя луковица, тонко порезанная; 2 измельчённых зубчика чеснока; 4 ст.ложки оливкового масла; 3 ломтика корейки или бекона, мелко порубленных; 1 банка (400 г) консервированных рубленых помидоров; ¼чашки рубленой свежей петрушки; соль, чёрный молотый перец, красный молотый перец; 450 г сухой пасты (обычно используют толстые трубочки букатини, но можно использовать пене, спагетти или фузилли); свеженатёртый сыр Романо. Налейте в сковороду оливковое масло, добавьте лук и готовьте до полупрозрачности. Добавьте корейку или бекон и готовьте ещё несколько минут. Добавьте чеснок и хорошо перемешайте. Добавьте помидоры, посолите, поперчите, посыпьте красным перцем и кипятите соус на маленьком огне примерно полчаса. Отварите пасту до состояния «аль денте» (чуть твердоватая на зуб) и перемешайте с соусом. Подавайте горячим, посыпав сверху петрушкой и тёртым сыром.

Итальянский томатный соус

2 ст.ложки оливкового масла; 1 большая мелко порезанная луковица; 3 дольки чеснока, раздавленных; 1 ст.ложка сухого орегано; 800 г консервированных томатов, порезанных; 2 ст.ложки томатной пасты; 1 ст.ложка сахара; 4 свежих томата, очищенных от кожицы и семян и порезанных; соль и молотый чёрный перец по вкусу.

Разогрейте масло в большой кастрюле, добавьте лук и чеснок и готовьте примерно 7-8 минут, пока луковица не станет мягкой. Добавьте орегано, консервированные томаты, томатную пасту, сахар. Приправьте солью и перцем по вкусу и тушите 20 минут, помешивая, до тех пор, пока соус не выпарится на треть и немного не загустеет. Добавьте свежие томаты и готовьте еще 2 минуты. Приправьте солью и молотым черным перцем и подавайте с макаронами или покрывайте соусом основу для пиццы.

Соус можно заморозить для длительного хранения.

- Для настоящего Неаполитанского соуса, добавьте 1/2 порезанных анчоусов и 2 ст.ложки черных маслин перед тем, как подавать на стол.
- Этот соус – отличная основа для «спагетти Болоньезе». Для соуса Болоньезе добавьте 500 г мясного фарша.
- Уложите соус тонким слоем в форму для духовки. Добавьте каннеллони (больших трубкообразных макарон). Сверху добавьте еще немного томатного соуса и посыпьте сыром пармезан. Запекайте при температуре 200°C 25-30 минут до золотистого цвета. Получится макаронная запеканка.

Ризотто с грибами и сыром

10 г сушеных грибов; 1 л куриного бульона; 40 г масла; 2 ст.ложки оливкового масла; 2 средние луковицы, мелко порезанные; 200 г шампиньонов, мелко порезанных; 400 г риса арборио; 80 г сыра пармезан, мелко натертого.

Поместите сушеные грибы в миску, залейте 250 мл кипящей водой и оставьте на 30 мин. Слейте воду, сохранив 125 мл. Смешайте грибную воду, бульон и 375 мл воды в кастрюле, доведите до кипения, уменьшите огонь, накройте и оставьте, пока готовится

все остальное. Разогрейте сливочное и оливковое масло в большой сковороде, обжарьте лук и все грибы, помешивая, пока лук не станет мягким. Добавьте рис и размешайте, чтобы он был полностью покрыт маслом. Добавьте 1 чашку воды с бульоном и варите на маленьком огне, пока вся жидкость не впитается. Продолжайте добавлять жидкость, по одной чашке, помешивая, пока вся жидкость не впитается после каждого добавления. Всё это должно занять около 35 мин. Перемешайте с сыром и подавайте на стол.

Грушевый пирог

4 груши, очищенные и крупно порезанные; 220 г муки; 100 г мёда; 110 г коричневого сахара; 1 большое яйцо; 150 мл молока; 120 г сливочного масла; 1½ ч.ложки соды; 1 ч.ложка молотой корицы; 1 ч.ложка молотого имбиря; цедра 1 лимона; ½ ч.ложки соли; сахарная пудра. Разогрейте духовку до 180°C. Взбейте вместе сливочное масло с коричневым сахаром. Добавьте яйцо, мёд, лимонную цедру и взбивайте до однородной массы. Смешайте муку, соду, соль, корицу и имбирь. Добавьте сухую смесь к влажной и перемешайте до однородного состояния. Смажьте маслом и присыпьте мукой разъёмную форму для торта диаметром 20 см. Вылейте тесто в форму, затем распределите куски груши сверху, вдавливая их в тесто, так, чтобы только верхняя часть груш была видна снаружи. Запекайте около 40 минут, пока воткнутая в пирог зубочистка не станет выниматься чистой. Дайте остыть, извлеките из формы, посыпьте сахарной пудрой и подавайте на стол.

4.3. ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Характеристика основных видов сырья и пищевых продуктов, используемых в приготовлении кулинарной продукции в странах Америки, Африки, Юго-Восточной Азии, Ближнего Востока.
2. Основные технологические приемы, характерные для различных национальных кухонь.
3. Особенности формирования вкуса кулинарной продукции.
4. Пряности и приправы, их характеристика. Роль и значение пряностей в технологии кулинарной продукции за рубежом.
5. Использование пряностей и приправ в технологии различных блюд и напитков.
6. Бутерброды. Отличительные особенности приготовления бутербродов.
7. Особенности приготовления закусок в различных регионах мира. Требования к качеству.
8. Технология приготовления блюд из рыбы. Отличительные особенности.
9. Особенности технологии приготовления блюд из нерыбных продуктов моря в странах Юго-Восточной Азии. Ассортимент, требования к качеству.
10. Особенности приготовления блюд из мяса (говядина, свинина, козлятина, баранина, косуля и др.).
11. Особенности приготовления блюд из птицы и дичи. Формирование вкуса, требования к качеству.
12. Особенности приготовления блюд из круп и макаронных изделий в различных регионах мира.

13. Отличительные особенности приготовления блюд из бобовых. Ассортимент, требования к качеству.
14. Блюда из картофеля и овощей. Особенности приготовления блюд в Корее, Канаде, США и др. странах.
15. Роль и значение сладких блюд в питании народов мира.
16. Особенности формирования вкуса сладких блюд.
17. Особенности приготовления сладких блюд в Канаде, США, Израиле.
18. Напитки, их классификация, особенности потребления.
19. Особенности приготовления чая в странах Ближнего Востока, ассортимент, особенности подачи.
20. Ассортимент и технология приготовления холодных напитков в различных странах мира.
21. Кухни стран Юго-Восточной Азии.
22. . Французские соусы
23. . Режим питания в Англии.
24. . Французская кухня.
25. . Глоссарий кухни стран Юго-Восточной Азии.
26. Испанские десерты
27. . Кухни скандинавских стран.
28. Глоссарий индийской кухни.
29. Последовательность подачи блюд в китайской кухне.
30. Немецкая кухня. 8. Национальные блюда Финляндии.
31. Режим питания в Испании. 10.Итальянская кухня.
32. Последовательность подачи блюд в Арабской кухне.
33. Особенности обработки продуктов в корейской кухне.
34. Испанская кухня.
35. Требования к качеству макаронных изделий в итальянской кухне.
36. Глоссарий арабской кухни. 16.Кухни стран Восточной Европы.
37. Индийские специи и приправы.
38. .Особенности производства турецких сладостей.
39. .Кухни стран СНГ. 20.Особенности венгерской кухни.
40. Специи и приправы Испании.
41. .Английская кухня.
42. Роль сыров во французской кухне.
43. Холодные закуски испанской кухни.
44. Арабская кухня.
45. .Традиции английского чаепития.
46. Подача блюд в индийской кухне.
47. Кухня Турции.
48. .Запреты в употреблении некоторых видов продуктов в Индии.
49. Глоссарий испанской кухни
50. .Грузинская кухня.

51. Режим питания в Италии.
52. Запреты в употреблении некоторых видов продуктов в Арабских странах.
53. Кухни стран Кавказа.
54. Глоссарий болгарской кухни.
55. Режим питания в Арабских странах.
56. Польская кухня.
57. Глоссарий итальянской кухни.
58. Режим питания в Японии и Корее.
59. Правила подачи блюд и сервировка стола в странах Юго-Восточной Азии
60. Степень прожаривания мяса в Английской кухне.
61. Режимы питания в Индии.
62. Традиции православия в русской кухне
63. Особенности венгерской кухни
64. Мучные блюда и изделия в кухнях Кавказа
65. Блюда стран Средней Азии и Казахстана.
66. Отличительные особенности кухни Дании и Норвегии
67. Итальянские десерты.

4.4. ТЕСТЫ

1 Тесты репродуктивного уровня

1. Исходным сырьём в технологических процессах предприятий общественного питания служат сельскохозяйственные продукты не прошедшие технологической обработке, а также разнообразные пищевые продукты, подвергшиеся полной или частичной переработке на предприятиях пищевых отраслей промышленности. К первой группе относят?

- а) свежие овощи, зелень, фрукты, цитрусовые, рыба, дичь, грибы
- б) свежие овощи, фрукты, мясо, рыба, крупа, мука, яйца, специи
- в) свежие овощи, фрукты, мясо, рыба, субпродукты, крупы, мука

2. Продовольственное сырьё и пищевые продукты, поступающие на предприятия общественного питания должны соответствовать...?

- а) стандартам, гигиеническим требованиям
- б) гигиеническим требованиям, сопроводительным документам, техническому регламенту, документам вет. санитарной экспертизы
- в) стандартам, гигиеническим требованиям и обязательно наличие документов, удостоверяющих их качество

3. На предприятия общественного питания не запрещается принимать...?

- а) мясо и мясопродукты животных всех видов без клейма вет. осмотра и ветеринарного свидетельства;
- б) непотрошённую дичь
- в) утиные и гусиные яйца

4. К кулинарной продукции относятся...?

- а) полуфабрикаты, холодные и горячие закуски, супы
- б) мясо всех видов сельскохозяйственных животных, яйца, молоко
- в) все варианты верны

5. Продовольственное сырьё и пищевые продукты представляют собой, сложные многокомпонентные биологические системы, претерпевающие необратимые изменения на разных стадиях технологического процесса производства продукции на предприятиях общественного питания. Эти стадии включают...?

- а) приемка сырья, транспортирование сырья и продуктов, хранение, тепловая обработка полуфабрикатов и приготовление пищи, хранение
- б) приемка сырья, транспортирование сырья и продуктов, хранение сырья и продуктов, механическая и гидромеханическая обработка сырья и продуктов и приготовление кулинарных полуфабрикатов, тепловая обработка полуфабрикатов, приготовление пищи, хранение готовой пищи, организация потребления пищи
- в) приемка сырья, хранение сырья и продуктов, механическая и гидромеханическая обработка сырья и продуктов и приготовление кулинарных полуфабрикатов, приготовление пищи, хранение готовой пищи, организация потребления пищи

6. В состав продовольственного склада предприятия общественного питания входят...?

- а) охлаждаемые
- б) неохлаждаемые (кладовые) помещения
- в) все варианты верны

7. Продукт или особая смесь продуктов, которые представлены чаще всего в измельченном виде и служат для образования специального покрытия кулинарных изделий?

- а) панировка
- б) пассеровка
- в) бланшировка

8. Технологические процессы обработки пищевых продуктов принято подразделять на следующие группы?

- а) механическая, термическая, биохимическая, химическая
- б) гидромеханическая, механическая, биометрическая, химическая, термическая
- в) гидромеханическая, механическая, биометрическая, химическая

9. К механическим процессам обработки пищевых продуктов относят...?

- а) перемешивание
- б) промывка
- в) осаждение

10. Отдача продуктом тепла в окружающую среду это...?

- а) варка
- б) охлаждение
- в) жарение

11. Каким способом происходит размораживание пищевого сырья?

а) на воздухе

б) в воде

в) все варианты верны

12. К какому способу тепловой обработки относится пассерование?

а) основной

б) вспомогательный

в) комбинированный

13. Популярное направление хозяйств, особенно в Северной Европе (Швеции, Нидерландах, Дании)?

а) традиционное хозяйство

б) биохозяйство

в) антиканцерогенное хозяйство

14. В процессе тепловой обработки кулинарная продукция...?

а) повышает свою усвояемость

б) обеззараживается

в) все варианты верны

15. Денатурация это...?

а) осаждение белков

б) сворачивание белков

в) нет верных ответов

16. Недостатком тепловой обработки является...?

а) разрушение ряда биологически активных веществ

б) превращение крахмала в клейстер

в) разрушение миоглобина в мясе

17. При каком способе кулинарной обработки мышечные ткани уплотняются больше?

а) при жарке

б) при варке

в) при парке

18. К пигментам свёклы относят...?

а) антоциан

б) бетациан

в) гаммациан

19. Этот торт был придуман в 1930-х годах Энни Окерстром. Она была учителем дочерей принца Карла Шведского, герцога Вестергётландского. Изначально торт носил название «Gröntårta» (Зеленый торт), этот торт называется...?

а) «принцесса»

б) «королева»

в) «герцогиня»

20. Австрийцы широко применяют в своем питании блюда из...?

а) мяса кабана, косули

б) оленины, дичи

в) все варианты верны

21. Расстройство восприятия вкуса у поваров называется...?

а) сбитостью

б) бридостью

в) агевзия

22. Это растение уважительно называют помощником аппетита и спутником добрыхснедей. В кулинарии используется молодая зелень этого растения, очень приятная на вкус и напоминающая жгучий перец?

а) перечная мята

б) чабер

в) зира

23. Второе название тимьяна...?

а) чабрец

б) анис

в) гибискус

24. К пряным корнеплодам относят...?

а) черемша, петрушка

б) фенхель, сельдерей

в) чеснок, хрен

25. Являются продуктами растительного происхождения, которые обладают сильным пряным ароматом и часто резким, жгучим вкусом?

а) пряности

б) приправы

в) усилители вкуса

26. Ваниль это...?

а) плод

б) стебель

в) корень

27. Примером синтетических пряностей является...?

а) ванилин

б) куркума

в) нет верных вариантов

28. При приготовлении горячих блюд пряности добавляют...?

а) в конце б) в начале

в) в середине готовки

29. Наиболее распространенный способ консервирования пряностей это...?

а) сушка

б) криогенный способ

в) заморозка

30. В состав пряностей карри обязательно должен входить...?

а) лист растения мурреикенига

б) порошок корней куркумы

в) все варианты верны

31. Приправы, используемые в японской кухне для приготовления суши...?

а) соевый соус, гари

б) васаби, рисовый уксус

в) все варианты верны

32. Это блюдо национальной японской кухни, его готовят из филе разнообразных сортов рыб, других морепродуктов и даже мяса, порезанного на небольшие кусочки. Продукты используются только в сыром виде. Подается вместе с соевым соусом, васаби, тонко нарезанным дайконом и листьями сисо?

а) роллы

б) сашими

в) хве

33. Признанной родиной специй называют...?

а) индию

б) китаи

в) Грецию

34. К приправам относят...?

а) соль, сахар

б) уксус, столовая горчица

в) все варианты верны

35. Блюдо, которое готовят в Южной Финляндии вот уже более тысячи лет – баранина, тушенная в деревянном корыте...?

а) сяря

б) вааса

в) тервайоки

36. Животные и растения, идущие на переработку для приготовления пищевых продуктов...?

а) сырьё

б) пищевые продукты

в) кулинарная продукция

37. Какую страну называют «молочной фермой» Европы?

а) нидерланды

б) дания

в) польша

38. Самая распространенная корнеплодная культура умеренного пояса. Во многих странах мира занимает почетное место на столе?

а) картофель

б) дайкон

в) свёкла

39. Главный продукт питания населения стран Африки?

а) батат

б) ямс

в) все варианты верны

40. Самый северный чай в мире выращивают в...?

а) России

б) Индии

в) Китай

41. Мировой лидер выращивания свиней?

а) Германия

б) США

в) Китай

42. Совокупность заданных физико-химических, структурно - механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению в пищу?

а) кулинарная готовность

б) формирование вкуса

в) нетвердых вариантов

43. Срок реализации пищи после вторичной тепловой обработки не должен превышать?

а) 1 час

б) 2 часа

в) 30 минут

44. Завершающая стадия технологического процесса на предприятиях общественного питания?

а) организация потребления пищи

б) подбор персонала

в) охлаждение готового блюда

45. В городской, общедоступной сети, а также на производственных предприятиях и учебных заведения преобладают системы массового питания?

а) раздаточная линия, шведский стол

б) предварительная сервировка, накрытие столов, свободный выбор в зале с последующим расчетом

в) раздаточная линия, предварительная сервировка столов

46. Продукцию, вырабатываемую предприятиями общественного питания подразделяют на...?

а) кулинарная продукция, мучные изделия

б) кондитерские, булочные изделия

в) все варианты верны

47. К особо скоропортящейся продукции относят...?

а) мучные кондитерские изделия с кремом

б) сырокопченые колбасы

в) багеты

48. Промежуточные продукты технологического процесса предприятий общественного питания по приготовлению готовой пищи, одновременно они

относятся к продукции общественного питания, реализуемых населению через торговую сеть для приготовления в домашних условиях.

- а) кулинарные полуфабрикаты
- б) кулинарные изделия
- в) готовые охлаждённые блюда

49. Из картофеля вырабатывают следующие полуфабрикаты...?

- а) картофель сырой очищенный
- б) картофель бланшированный
- в) картофель маринованный

50. Из мяса для предприятия общественного питания вырабатывают полуфабрикаты...?

- а) крупнокусковые, мелкокусковые
- б) порционные
- в) все варианты верны

51. Органолептический метод позволяет определить...?

- а) оптические свойства, температуру
- б) форму, плотность
- в) нет верных вариантов

52. Что относят к свинине 3-ей категории упитанности...?

- а) жирная свинина
- б) поросята
- в) молодняк

53. Корейка свиная (б/к) – это корейка бескостная, иначе называемая...?

- а) рулька
- б) голяшка
- в) карбонад

54. Страна, где одним из самых популярных блюд являются колбаски...?

- а) дания
- б) германия
- в) словакия

55. При приготовлении мясных полуфабрикатов подрезают сухожилия...?

- а) для уменьшения вытекания и испарения сока
- б) для избежания деформации кусков мяса при тепловой обработке
- в) для лучшего размягчения соединительной ткани

56. Отличительная особенность американской кухни в приготовлении пищи...?

- а) популярность жарения продуктов во фритюре
- б) сыроедение
- в) приготовление пищи на пару

57. К рубленным полуфабрикатам относят...?

- а) шницель
- б) зразы
- в) купаты

58. Сырьё, необходимое для приготовления купат(«грузинских сарделек»)?

- а) свинина, говядина, хмели-сунели
- б) говядина, ягоды граната, баранина
- в) лук, уксус, свинина

59. Основное сырьё для приготовления Жемайчю (Литва)?

- а) картофель
- б) кокосовая стружка
- в) сметано-грибной соус

60. Традиционные компоненты рождественского польского кекса?

- а) изюм
- б) финики
- в) яблоки

61. Сырьё для азу...?

- а) горох
- б) говядина
- в) ржаная мука

62. Пищевая ценность, в свою очередь, включает понятия энергетической ценности пищи (калорийности) и ...?

- а) биологической ценности белков пищи
- б) пищевой ценности витаминов
- в) пищевой ценности углеводов и жиров

63. При органолептической оценке первых блюд в первую очередь отмечают ...?

- а) вкус
- б) внешний вид, цвет
- в) оба варианта верны

64. Картофельные зразы это блюдо...?

- а) корейской кухни
- б) русской
- в) европейской

65. Режим хранения это...?

- а) размещение товаров
- б) определённая температура, скорость движения воздуха, влажность
- в) условия и требования хранения

66. При приготовлении блюд наиболее эффективный способ применения специй это...?

- а) обжарить вместе с мясом
- б) разогреть в масле
- в) развести с водой

67. Основная функция пряностей...?

- а) нейтрализация запахов
- б) придание нового аромата блюду
- в) маскировка посторонних запахов

68. Красный соус подают к...?

- а) десертам
- б) фетучини
- в) блюдам из котлетной массы, субпродуктам

69. Меню это...?

- а) перечень закусок, блюд, напитков, кондитерских изделий имеющих в продаже
- б) перечень блюд и закусок со свободным выбором
- в) набор из 3-4 блюд

70. Централизованная доставка товаров на предприятия общественного питания осуществляется...?

- а) вывоз товара от поставщика обеспечивает само предприятие
- б) прямая связь поставщик – предприятие, минуя промежуточное звено- оптовые базы
- в) силами и средствами поставщика

71. В различных кухнях так называют обычно ровные, круглые пласты мяса, нарезанные из вырезки (телячьей, свиной) или из других частей мякоти (также ровными кружками, поперёк волокон)?

- а) фрикасе
- б) эскалоп
- в) медальоны

72. Для приготовления картофельного пюре используют...?

- а) молоко
- б) картофель
- в) яйца

73. Крахмал как пищевая добавка используется для...?

- а) загущения пищевых продуктов
- б) желирования
- в) кристаллизации

74. Сырьё для производства желатина...?

- а) водоросли
- б) кости, сухожилия животных
- в) нет верных ответов

75. Какие функции не свойственны предприятиям общественного питания?

- а) реализация кулинарной продукции
- б) разработка новых видов алкогольной продукции
- в) организация потребления кулинарной продукции

2 Тесты реконструктивного уровня

1.Для предотвращения отравлений, развития инфекций на предприятия запрещено принимать?

- а) консервы с нарушением герметичности банок, некультивируемые съедобные грибы
- б) свежую зелень, овощи, фрукты с признаками плесени и гнили, пищевые продукты с истёкшим сроком хранения

в) все варианты верны

2. Продовольственное сырьё принимают...?

а) по количеству

б) по качеству

в) по специальному коэффициенту

3. Требования к транспорту для транспортировки сырья и пищевых продуктов...?

а) транспортное средство должно быть специализированным, чистым, иметь санитарный паспорт

б) транспортное средство должно иметь специальный санитарный паспорт, внутренняя поверхность должна быть облицована железными листами

в) кузов транспорта не должен быть изотермическим, но обязательно наличие санитарного паспорта

4. В специальной многооборотной таре транспортируют...?

а) колбасы, кондитерские изделия, полуфабрикаты

б) фасованные молочные продукты, крупы, сахар

в) консервы, пресервы, колбасы

5. К группе нескоропортящихся относят...?

а) сахар, крахмал

б) мука, животные жиры

в) нет верных вариантов

6. Жарку продуктов в полуфритюре (брезирование) применяют для жарки?

а) целых тушек, полутушек птицы

б) свиных окороков

в) строганины

7. Один из основных критериев качества пищевая ценность продукции общественного питания не характеризуется...?

а) качественным составом белков, жиров, углеводов

б) количественным составом белков, жиров, углеводов

в) нет верных вариантов

8. Аминокислота типичная для мышечных белков мяса...?

а) триптофан

б) оксипролин

в) коллаген

8. К органолептическим показателям не относят...?

а) консистенция

б) вкус

в) хрупкость, творожистость

9. В целях сохранности продукции и товаров при поставках и создания условий для своевременной и правильной их приемки получателями объединение и его производственная единица, предприятие, организация - отправитель обязаны обеспечить...?

- а) строгое соблюдение установленных правил упаковки и затаривания продукции, маркировки
- б) строгое соблюдение действующих на транспорте правил сдачи грузов к перевозке, их погрузки и крепления
- в) все варианты верны

10. Приемка считается произведенной своевременно, если ...?

- а) проверка количества продукции окончена в установленные сроки
- б) если с момента прибытия товара и разгрузки прошло менее 4х часов
- в) все варианты верны

11. Какие показатели влияют на безопасность продукции...?

- а) органолептические
- б) физико-химические
- в) содержание рибофлавина

12. Как повысить энергетическую ценность кулинарной продукции...?

- а) подать блюдо с соусом
- б) подать блюдо с продуктом, богатым углеводами
- в) все варианты верны

13. Известные в кулинарной практике способы интенсификации технологических процессов, как правило, одновременно способствуют повышению качества готовой продукции. К одному из таких способов относят...?

- а) использование модифицированного крахмала
- б) маринованная и ферментативная обработка мяса
- в) дефростация

14. Из рубленного мяса, получаемого путем измельчения говядины, свинины, баранины или телятины на мясорубке, приготавливают натуральные рубленные изделия бездобавления хлеба ...?

- а) тефтели
- б) шницели
- в) биточки

15. Мясо, принадлежащее к категории котлетных...?

- а) мясо зачищенное от загрязнений, жилованное
- б) мясо, освобожденно от сухожилий и грубых соединительных тканей
- в) мясо без костей

16. Соединительная ткань мяса состоит из неполноценных белков...?

- а) миоглобина
- б) коллагена
- в) шпика

17. Ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания...?

- а) культура обслуживания
- б) личная гигиена

в) дезинфекция рук

18. Время варки молодых кур и цыплят...?

а) 15 минут

б) 30 минут

в) 60 минут

19. Почему бульон от пернатой птицы не используют для приготовления супов и соусов...?

а) он имеет специфический запах и вкус

б) пернатую дичь не используют на предприятиях общественного питания

в) благодаря особой варке бульон можно использовать для соусов, супов

20. Цыплёнок фаршированный жаренный относится к блюдам...?

а) азербайджанской кухни

б) грузинской кухни

в) итальянской кухни

21. Сырьё считается размороженной, когда температура в его толще...?

а) - 1 °C

б) + 1 °C

в) - 8 °C

22. К гидромеханической обработке относят...?

а) перемешивание

б) замачивание

в) выпаривание

23. Жарение, путём погружения жир...?

а) жарение во фритюре

б) припускание

в) бланширование

24. Блюдо из дичи...?

а) ыштыкма

б) фуа-гра

в) курабье

25. Этот напиток зародился в немецкоязычных странах (в переводе с немецкого — «пылающее вино»)?

а) пунш

б) глинтвейн

в) грог

26. Особенность горячего пива зимой в Польше и Чехии ...?

а) в него добавляют взбитые желтки

б) его подают с льдом

в) в него добавляют водку

27. В чём отличие глэгга (Финляндия, Норвегия) от глинтвейна...?

а) его нагревают дважды, давая настояться между подогреваниями более суток

б) в его состав после кипячения вводят ром

в) этот напиток не подвергают термическому воздействию

28. Возьмите обычную молочную шоколадку, стакан молока, бутылку крепленого вина, корицу (палочку), пару бутончиков гвоздики и 5 горошин перца. Это рецепт...?

а) сбитня

б) шоковейн

в) пуэрториканский кокито

29. Особенность горячего напитка атоле, пользующегося популярностью у мексиканцев...?

а) добавление перца чили

б) добавление кукурузной муки

в) добавление йогурта

30. Среди цитрусовых чаще всего в чай добавляют лимоны, хотя в Америке и арабских странах более популярны...?

а) финики

б) лаймы

в) грейпфруты

31. Многие напитки обладают тонизирующим действием благодаря содержанию в них ...?

а) антоцианов

б) глобулинов

в) алкалоидов

32. Посуда для приготовления кофе...?

а) сотейник

б) турка

в) куттер

33. Чай, кофе, какао-порошок - сырье, впитывающее посторонние запахи, поэтому хранят эти продукты...?

а) в холодильнике, в плотно закрытой таре

б) в сухих помещениях, в плотно закрытой таре

в) в плотно закрытой таре

34. Пекан это...?

а) фрукт

б) орех

в) блюдо

35. Десерт из мороженого, типичный десерт американской кухни...?

а) маффины

б) банановый сплит

в) маршмэллоу

36. Ингредиент, отличающий американскую кухню от других, добываемый в Канаде...?

а) кленовый сироп

б) лакрица

в) пачули

37. Попкорн (воздушная кукуруза, англ. popcorn) — пища, представляющая собой зёрна кукурузы, разорванные изнутри при нагревании. Этот продукт относится к категории?

а) снеки

б) фастфуд

в) диетический продукт

38. Мучное кондитерское изделие из африканской кухни...?

а) шерги

б) баботай

в) нет верных ответов

39. Особой популярностью в африканской кухне (в приготовлении кондитерских мучных изделий) пользуется...?

а) сок папайя

б) сушёные плоды годжи

в) нет верных вариантов

40. Особенностью приготовления кекса «африканочка» является использование...?

а) бананов

б) ананасов

в) имбиря

41. Десерт из слоеного теста, популярный в Турции и других Арабских странах. Тягучий, сладкий и в то же время хрустящий. Действительно пальчики оближешь! В рецепте используется тонкое готовое слоеное тесто?

а) пахлава

б) фило

в) штрудель

42. К кондитерским мучным изделиям относят...?

а) печенье

б) марципан

в) конфитюр

43. Сладкие рисовые лепёшки хунгуйго, это кондитерское изделие...?

а) тайской кухни

б) японской кухни

в) китайской кухни

44. Юэбин это пирожное, тесто для которого делается из...?

а) рисовой муки

б) пшеничной муки

в) соевой муки

45. Что входит в состав печенья с предсказаниями ...?

а) кукурузный крахмал

б) рисовая мука

в) молоко

46. Бакпиа является разновидностью пирожного юэбин...?

а) На Филиппинах

б) в Таиланде

в) в Индии

47. Джекфрут или индийское хлебное дерево (Artocarpusheterophyllus) — растение семейства тутовых, близкий родственник хлебного дерева. Как используют плод этого дерева?

а) для приготовления кондитерских мучных изделий

б) поджаривают и едят как каштаны

в) сушат

48. Так как в Таиланде дефицит молочных продуктов, мороженое готовят из...?

а) сухого молока

б) кокосового молока

в) клейкого риса

49. Мучные восточные сладости невозможно представить без...?

а) мёда, орехов

б) сухофруктов, сахара

в) оба варианта верны

50. Специальное тесто, которое можно раскатывать до толщины бумажного листа...?

а) мезе

б) фило

в) нет верных вариантов

51. Основные производители пальмоядрового масла, широко применяемого в кондитерской промышленности разных стран...?

а) индонезия, малайзия

б) африка, индия

в) Таиланд, Китай

52. Горячий молочный напиток; употребляется преимущественно в холодное время года в Турции?

а) салеп

б) газоз

в) шира

53. Пепперони в турецкой кухне это...?

а) пицца

б) плоды овощного перца

в) десерт

54. Кондитерские изделия делят на две группы...?

а) сахарные, мучные

б) сахаристые, мучные

в) опарные, безопарные

55. Обязательными составляющими кондитерского теста являются...?

а) мука, вода и сода

б) мука, вода, сахар

в) мука, джем, сода

56. К общим идентифицирующим признакам ассортиментной и квалитетической характеристик кондитерских изделий относятся .?

а) маркировка, упаковка

б) органолептические показатели

в) количественная и качественная характеристика

57. Качество муки характеризуется...?

а) влажностью, запахом, вкусом, плотностью

б) зольностью, режимом помола, влажностью

в) все варианты верны

58. Гранадилла это...?

а) традиционные сладости азербайджана

б) фрукт

в) нет верных ответов

59. Для чего в кондитерской промышленности используется коньяк, вино?

а) для придания аромата

б) для пропитки изделий

в) все варианты верны

60. Продукт карамелизации сахарозы. Он окрашивает кремы и бисквит в коричневый цвет?

а) E-150

б) E-162

в) E-102

61. Один из основных процессов производства кондитерских изделий?

а) тепловая обработка

б) обминка

в) дрожжевание

62. Разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию в соответствии с принятыми методами?

а) классификация

б) интеграция

в) дегазация

63. Определяется в основном качеством белков пищи — перевариваемостью и степенью сбалансированности аминокислотного состава?

а) энергетическая ценность

б) пищевая ценность

в) усвояемость

64. Проверка соответствия показателей качества кулинарной продукции установленным требованиям, это один из важнейших этапов технологического цикла производства?

- а) контроль качества
- б) предварительный контроль
- в) производственный контроль

65. Объектами классификации в технологии приготовления пищи являются...?

- а) продукты
- б) алкогольные напитки
- в) кулинарные и кондитерские изделия

66. Упаковывают мясные кулинарные изделия одного наименования при отправке в торговую сеть в...?

- а) полиэтилен
- б) деревянные ящики
- в) пластмассовые ящики

67. Мясо этого животного содержит большое количество водорастворимых витаминов группы В: тиамин, пиридоксин, рибофлавин, пантотеновая кислота, холин, а так же минеральные вещества (фосфор, железо, натрий и т.д.)?

- а) оленина
- б) мясо кабана
- в) мясо зайца

68. Пищевой продукт, полученный после убоя скота и прошедший послеубойную обработку: обескровливание, боенскую разделку?

- а) мясо
- б) шпик
- в) супродукты

69. Почему мясо диких животных имеет обычно тёмный цвет?

- а) т.к. оно не обескровливается
- б) т.к. в нем содержится много иммуноглобулинов
- в) т.к. оно насыщено глютенем

70. По термическому состоянию мясо может быть...?

- а) охлажденным, парным
- б) остывшим, мороженым
- в) все варианты верны

71. Для улучшения вкуса жилованные и зачищенные куски мяса диких животных...?

- а) панируют
- б) маринуют
- в) обваливают в специях

72. Мясо дичи будет мягче и вкуснее, если на 1 л бульона добавить...?

- а) 1 ст. ложку лимонного сока
- б) 15 грамм соли

в) 5 грамм бадьяна

73. Порционные куски отварного, тушеного и жаренного крупными кусками мяса должны быть нарезаны ломтиками?

а) вдоль мышечных волокон

в) поперёк мышечных волокон

в) оба варианта верны

74. Сырьем для приготовления кулинарной продукции из мяса являются в основном говядина, баранина, свинина, телятина, значительно реже конина, оленина, мясо диких животных, а также субпродукты. На каждой туше и полутуше (говядине, свинине, баранине) должно быть ?

а) ветеринарное клеймо овальной формы

б) товароведческие клейма и штампы

в) оба варианта

75. По упитанности туш говядина подразделяется ...?

а) 3 категории

б) 4 категории

в) 5 категорий

3.Задачи творческого уровня

Задача 1

1.Определить биологическую ценность белков продуктов животного и растительного происхождения: говядина 1 категории, осетрина, яблоки, соя путем расчета аминокислотного сора.

2.Определить лимитирующие аминокислоты, входящие в состав белков указанных продуктов.

3. Определить главную лимитирующую аминокислоту в белке каждого продукта.

4. Сравнить биологическую ценность белков животного и растительного происхождения. Сделать выводы.

Задача 2

1.Определить энергетические затраты организма по таблицам, с учетом пола, возраста, массы тела, основного вида деятельности.

2.Полученные результаты сравнить с нормами, разработанными институтом питания АМН РФ. 3. Сделать выводы.

Задача 3

1.Расчитать химический состав блюда. Набор продуктов, входящих в состав блюда по массе нетто выписать из сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

2.Учесть потери питательных веществ при кулинарной обработке продуктов и усвояемости.

Задача 4

1. Составит комплексный прием пищи (завтрак, обед, или ужин), сбалансированный по белкам, жирам, углеводам и калорийности для работника, относящегося к 1 группе интенсивности труда, возраст 22 года, режим питания – 3-х разовый.

Задача 5

1. Составит комплексный прием пищи (завтрак, обед, или ужин), сбалансированный по белкам, жирам, углеводам и калорийности для работника, которому рекомендована диета №8, возраст 52 года, режим питания – 5-и разовый.

Для выполнения ситуационных задач студентам необходимо воспользоваться справочниками химического состава пищевых продуктов, сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, картотекой химического состава блюд, Нормами физиологической потребности для взрослого населения и детей (в день), Нормами физиологической потребности при диетическом и лечебно-профилактическом питании.

Задача 6

Суточные энерготраты обследуемого составили 2700 ккал. В состав его пищевого рациона входят: 120 г белка, 110 г жиров и 360 г углеводов. Количество азота мочи за сутки у пациента составило 19 г. Восполняет ли данный пищевой рацион суточные энерготраты обследуемого? Является ли данный рацион сбалансированным? Оцените азотистый баланс.

Задача 7

Взрослый человек принял в сутки 70 г белка, 300 г углеводов, 100 г жиров. Соответствует ли это суточной потребности человека в питательных веществах?

Задача 8

У одного пациента значительное снижение потребления жиров, у другого - повышенное содержание жиров в рационе. К каким нарушениям это может привести?

Задача 9

Какой витаминный препарат назначают при комплексном лечении, если в назначениях есть глюкоза с инсулином и почему?

Задача 10

В пищевом рационе детей 75% жиров должны быть животного происхождения. Сколько граммов растительных жиров в сутки должен получить 10-летний ребенок весом 25 кг, если всех вместе жиров он съедает в сутки 2-3 кг на 1 кг веса тела?

Задача 11

Одинаковое ли количество тепла освобождается при сжигании 1 г белка в калориметрической бомбе и при окислении его в организме?

Задача 12

Одинаковое ли количество тепла освобождается при сжигании 1 г жира в калориметрической бомбе Берглю и при окислении его в организме? Одинаковое ли количество энергии освобождается при окислении 1 г жира в здоровом организме и в случае некомпенсированного сахарного диабета, когда жиры окисляются до кетоновых тел?

Задача 13

При окислении глюкозы, как и при окислении жира, израсходован 1 литр кислорода. В каком случае выделилось больше тепла и почему?

Задача 14

Рассчитайте дыхательный коэффициент, если известно, что испытуемый поглощает в минуту 0,4 л кислорода и выделяет 0,36 л углекислого газа. О каком характере питания свидетельствует эта величина?

Задача 15

В каком случае у человека дыхательный коэффициент может быть больше 1,0? меньше 0,7? Почему?

Задача 16

Как может повлиять "перенасыщение" углеводами пищи пациента на величину дыхательного коэффициента? Объясните механизм.

Задача 17

Как изменится величина ДК после длительной гипервентиляции?

Задача 18

Рассчитайте объём кислорода, поглощенного в 1 мин, если минутный объём дыхания (МОД) равен 8 л. Во вдыхаемом воздухе содержится 20,93% O₂, в выдыхаемом - 16,93% O₂.

Задача 19

Рассчитайте расход энергии за час, если испытуемый поглощает в минуту 0,3 л O₂, а дыхательный коэффициент равен 1.

Задача 20

По способу Дугласа-Холена определено, что испытуемый за 5 мин. выдохнул 35 л воздуха. Его газовый состав: 16,0% O₂ и 4,38 % CO₂. Состав выдыхаемого воздуха: 21% O₂ и 4,03% CO₂. Определите суточные траты энергии.

Задача 21

У женщины ростом 150 см и весом 60 кг основной обмен оказался равным 1600 ккал. Определите, соответствует ли это норме.

Задача 22

У больного мужчины ростом 180 см и весом 100 кг основной обмен равен 1900 ккал. Соответствует ли эта величина норме, если поверхность тела равна 2,18 м²?

Задача 23

Почему определение основного обмена следует проводить натощак, в помещении с температурой 18-20°C, а испытуемый должен лежать? Объясните.

Задача 24

Два студента, имеющие одинаковый возраст, вес и рост, занимающиеся в одной группе, тратят в сутки соответственно 1280 ккал и 3000 ккал. Оцените эти показатели и объясните их разницу.

Задача 25

У одного из обследуемых после приема пищи обмен энергии увеличился на 0,5%, у второго - на 15%. В каком случае исследование проведено у взрослого, в каком - у ребенка?

Задача 26

Целесообразно ли в жаркую погоду питаться мясом?

Задача 27

Двух одинаковых собак жарким летом хозяева кормят: первую кормом с высоким содержанием белка, другой дают преимущественно углеводный корм. Какая из собак будет легче переносить жару?

Задача 28

Чем большую работу совершает мышца, тем интенсивнее она потребляет кислород. Можно ли утверждать, что чем более сложную задачу решает мозг, тем больше кислорода он потребляет?

Задача 29

Суточные энерготраты обследуемого составили 2700 ккал. В состав его пищевого рациона входят: 120 г белка, 110 г жиров и 360 г углеводов. Количество азота мочи за сутки у пациента составило 19 г. Восполняет ли данный пищевой рацион суточные энерготраты обследуемого? Является ли данный рацион сбалансированным? Оцените азотистый баланс.

Задача 30

Взрослый человек принял в сутки 70 г белка, 300 г углеводов, 100 г жиров. Соответствует ли это суточной потребности человека в питательных веществах?

Основные термины и определения

А ля (франц. *ala*) — профессиональный термин французской кухни. Означает сервис или технологию приготовления пищи, блюда в каком-либо определенном стиле или традициях.

А ля брош (франц. *A labroche*)— еда, приготовленная на вертеле на открытом огне.

А ля карт — меню (прейскурснт предприятия общественного питания) с выбором блюд клиентом.

А ля кинг — мясное или рыбное блюдо, подаваемое под белым соусом (красным или белым, с грибами, перцем, луком, чесноком).

А ля мод (франц. *A lamode*)— мороженое, которое подают на пироге, пирожном, на блине.

А ля Ньюберг — кремообразный соус (обычно из морепродуктов), слегка подкрашенный паприкой или шафраном, с добавлением вишневого вина.

А ля провансаль — блюдо приготовленное в провансальском стиле, например, с чесноком и растительном или оливковом масле.

Абака (греч.) — специальная доска для буфета над полым ящиком. В этой доске делались круглые вырезы различного диаметра для установки в них сосудов или стаканов, имеющих коническое, либо закругленное дно.

Абес (франц. *abaisse*) — тесто, для запекания ветчины, утки, кури, дичи,

окороков, кролика, рыбы (рыбники), а также употребляемое для герметизации горшков и иных сосудов для запекания и тушения. **Абессе** (франц. *abaissier*) — раскатывать мучное тесто скалкой до обозначенной в рецепте толщины пласта.

Абилирование — полная и тщательная первичная обработка (подготовка) сырья животного происхождения. Предназначенного для изготавливаемого блюда.

Альманд — белый соус, приготовленный на основе яичных желтков.

Алярен (франц.) — хорошо промолотый фарш из мякоти вареной дичи (куры, утки, индейки, глухаря, тетерева).

Амбигю (от лат. *ambigere*). Обед, на котором в один прием подают теплые и холодные блюда; обычные амбигю — распространенная в XIX веке подача в русской манере двух первых блюд: холодной ботвиньи и горячих щей.

Амгеч — курица или индейка, фаршированная — обычно рисом.

Амфора — (от греческого *amphora*) — *высокий сосуд, напер для воды, вина или масла, с двумя ручками*. Античный сосуд из глины или бронзы, напоминающий вазу изящной формы. Возможно устройство живописных или лепных украшений. Сосуд традиционно делался из глины, фарфора, камня, стекла, металла и других оступных материалов. Мог быть различной формы, с двумя вертикальными ручками и маленьким основанием или заостренным концом. Такой сосуд играл важную роль в повседневной жизни людей. Амфоры были распространены у греков и римлян. Сосуд формы амфоры часто изображался на античных монетах. Объем мог составлять от 5 до 50 литров.

Ан брошет (франц. *enbrochette*) — готовить на вертеле мясо, рыбу, птицу, овощи.

Ан шмиз (франц. *enchemise*) — в «мундире» (применительно к французским традициям в кухне), обычно термин относится к вареному, жареному или печеному картофелю.

Англез (франц.) — (1) форма распространенной нарезки картофеля (бочонки); (2) степень прожарки куска мяса (с кровью).

Андоб — темное мясное желе.

Антипасто (итал. *Antipasto*) — закуска, обычно фруктовая. Например, мясо или свинина с кусочками дыни, инжира или персика.

Антре (франц. *entrée*) — холодные и горячие блюда из мяса или рыбы, но, как правило, достаточно легкие. Во Франции днем большинство ресторанов, за исключением роскошных, предлагают посетителям то, что в России называется «дежурный обед».

Антрекот (от франц. *entrecote*) — любой кусок мяса (говядины) без костей толщиной в 1–1,5 см и величиной с ладонь, поджаренный (тушеный) на сковороде с маслом. Перед жаркой мясо отбивают, обваливают в муке, солят и перчат. Подают антрекот с картофелем фри, картофельными крокетами, с пюре, а также гарнируют соленьями, капустой.

Антреме (от франц. *entre* - между, и *mets*-кушанье, блюдо) — перемена, легкое блюдо, подаваемая между главными, основными блюдами или после горячего перед десертом. В русской кухне к антреме относились, например, пироги, подаваемые

между первым (щами, ухой) и жарким; каша, например, молочная, подаваемая после мясного второго блюда, но перед третьим, сладким.

Анчоус (франц. *anchois*)— мелкая жирная морская рыбка типа салаки, помещаемая в рассол сразу после вылова, без разделывания.

Аньолотти — фаршированные толстые макароны. Для фарша принято использовать и кусочки жареного мяса, и вареное мясо, и рис, и шпинат. Подают аньолотти в мясном бульоне с растопленным сливочным маслом и свежим шалфеем.

Аперитив (франц. *apéritif*)— обычно алкогольный напиток, подаваемый перед едой и вызывающий аппетит, слюноотделение и улучшающий пищеварение и вызывающий аппетит

Архимагир — начальник над поварами или главный повар. Шеф-повар в древних Греции и Риме. До XIII в. он так именовался в странах Западной и Восточной Европы. Позднее, с XVII в. в международной кухне для главного повара принимается повсеместно французское название: *chiefdecuisine*, а с XVIII в. метр-д'отель.

Асадо (исп. *Asado*) — популярное блюдо из жареного мяса, распространённое в Аргентине, Боливии, Чили, Колумбии, Эквадоре, Парагвае, Перу, Уругвае и Венесуэле.

Банкет*banquet* — коллективное (корпоративное) застолье по случаю. *Banchetto* (итал.) — великолепный пир, произошло от обычая покрывать на особо торжественных пирах скамьи цветным сукном. Поэтому значимость того или иного пиршества, его великолепие выражались не в особенностях и качестве самой еды, а в чисто внешних аксессуарах, например в убранстве скамей в столовом зале.

Баранки— хлебные изделия из заварного теста в виде колец разной величины, но толщиной не более 1,5 см. Слово это происходит от глагола «обварить». **Баранчик** — (1) однопорционная сковорода с маленькими ручками; (2) небольшие полупорционные овальные и круглые блюда с крышкой.

Барбекю (амер. *barbecue*)— способ жарки продуктов на открытом огне: на предварительно нагретых и смазанных жиром прутьях решетки, над или под сильным источником тепла — газом, углем или дровами. Специальные приспособления для такой жарки, устанавливаемые над источником тепла — барбекю-гриль или барбекю-жаровня.

Бардирование (франц. *barder*) — подготовка дичи и птицы для тушения или жарения. При этом тушки (например, перепелов или рябчиков) оборачиваются пластинками свиного сала, бекона, крылышки и ножки привязываются или заправляются в специальные сделанные в кожице «кармашки» таким образом, чтобы они не развертывались во время приготовления.

Бариста(итал. *barista*)— бармен, специализирующийся на приготовлении кофе, бармен в кофейне.

Бармен (англ. *barman*)— работник предприятия общественного питания, который по заказам клиентов, гостей, посетителей заведения приготавливает слабоалкогольные и алкогольные коктейли, пунши, крюшоны, гроги, глинтвейны; составляет по установленным рецептурам смеси винно-водочных изделий с соками, сиропами, фруктами, минеральной водой и т.д.

Барное оборудование — кофе машина, блендеры и соковыжималки, льдогенераторы, множественная посуда для напитков и коктейлей, барные стаканы, мерные стаканчики, специальные линейки для измерения оставшегося количества напитка в бутылке, посудомоечная и сушильная техника.

Бармен шоу (амер. *barmenshow*)— специальная техника ловкого артистического жонглирования барменом (или двумя одновременно) бутылками и шейкерами (см. флейринг) и розлива напитков, соединения ингредиентов коктейлей.

Барная линейка (амер. *barscaleorbarruler*) — мерная линейка для изменения количества жидкости в бутылке, используется для оценки количества жидкости, оставшейся в бутылке. Инструмент прикладывается к вертикально стоящей бутылке снаружи и имеет разные шкалы.

Барный стакан — кувшин среднего размера, в котором приготавливают смешанные коктейли (которые не встряхивают). Обычно их делают из прозрачного стекла, так что вы видите, что творится внутри.

Бархес — еврейский субботний хлеб, испеченный из чистой пшеничной муки.

Беарнэз(франц. *bearnaise*) — основной соус французской и международной кухни.

Безе (франц. *baiser*) — кондитерское изделие из сахара и яичного взбитого белка.

Бекон (англ. *bacon*) — мясной продукт, приготовленный из полутуш нежирной свинины, полученной от переработки свиней беконного откорма, когда подкожный жир наслаивается с мышечной массой практически равномерно. **Белая колбаса, вайсвурст** (немец. *Weißwurst*) — вид сосисок для варки. Обычно производятся из телятины, свиного сала и приправ в натуральной оболочке.

Беф-строганов — мясное блюдо, названное в честь графа Александра Григорьевича Строганова (1795-1891 гг.), последнего в роду Строгановых, русско-французское блюдо: мелкие кусочки мяса, обжаренные, но под соусом, причем соус подавался не отдельно, по-французски, а как русская подливка. **Бешамель**— основной соус французской и европейской кухни. Создание его приписывается гофмейстеру Людовика XIV Луи де Бешамелю маркизу де Нуантель.

Бешбармак (бишбармак) — блюдо характерное для кухни Башкирии, Казахстана и Киргизии. Большие тонкие куски баранины в жирном бульоне с крупно нарезанной лапшой.

Бёрр-мани (фран. *beurremanie*, "масло мани") — смесь 75 г сливочного масла и 100 г муки (или других адекватных количествах), применяемая для лиирования (то есть насыщения и придания «гладкости», тягучести) большинства соусов.

Бёф-брезе (фран. *boeuf-braise*) — процесс отваривания мяса и получаемое в результате него блюдо.

Бифти(англ. *beeftea*) — английский крепкий говяжий бульон. 500 г постной говядины, зачищенной от пленок и жира, нарезают кубиками и вместе с 1 крупно нарезанной луковицей в 1 литре воды доводят до кипения.

Бифшекс (англ. *beef* мясо, и *steak* кусок) — английское национальное блюдо. Изготавливается из говядины из поясничной части, предпочтительнее вырезка или филе, которое режется крупными «кубиками» 6x5 или 7x5 см поперек волокон и

жарится в собственном соку.

Бланширование (франц. blanchir — ошпаривать) — непродолжительная (быстрая) варка или ошпаривание продуктов.

Бискю (франц. bisque) — блюдо Средиземноморской кухни, приготавливаемое из ракообразных морепродуктов.

Битки, биточки — русское название отбивных котлет, главным образом бараньих, круглой формы, из вырезки и без косточки.

Блендер (англ. blender) — аксессуар кухни или бара, который используется для измельчения и смешивания компонентов ингредиентов, например, коктейля и их взбивания.

Блё(франц. bleu) — легко (едва-едва) обжаренный или обжаренный лишь внешне, а внутри почти сырой продукт.

Блюдце для шампанского — широкий бокал на тонкой высокой ножке объемом 160-180 мл, используется для коктейлей на основе шампанского.

4.5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов относится к информационно-развивающим методам обучения, направленным на первичное овладение знаниями.

Содержание внеаудиторной самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология кулинарной продукции за рубежом» 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 экзамену.

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 учебно-методическими изданиями справочного характера, с помощью которых студенты могли бы получать консультативную помощь, электронными учебниками, мультимедийные издания, как: энциклопедии, словари, справочники и т.п. По существу, все известные виды электронных изданий могут служить основой для организации СРС.

Тема 1. Особенности технологии приготовления закусок в различных регионах мира

План

- 1.Основные принципы приготовления закусок. Характеристика основных закусок.
- 2.Особенности диетической технологии.
- 3.Оценка качества и первичная обработка продуктов.

Тема 2. Особенности технологии и реализации супов в различных странах мира

План

1. Особенности приготовления холодных блюд и особенности приготовления супов (слизистых, пюреобразных, молочных, вегетарианских, на бульоне, прозрачные, супы на рыбном бульоне, ягодные и фруктовые супы, щи зеленые).

2. Особенности приготовления блюд из мяса и птицы.

Тема 3. Особенности технологии приготовления вторых основных блюд из мяса, птицы, дичи, рыбы и нерыбных продуктов моря в различных регионах мира

План

1. Особенности технологии приготовления вторых основных блюд из мяса в различных регионах мира

2. Особенности технологии приготовления вторых основных блюд из птицы в различных регионах мира

3. Особенности технологии приготовления вторых основных блюд из дичи в различных регионах мира

4. Особенности технологии приготовления вторых основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря в различных регионах мира

5. Ассортимент вторых основных блюд. Требования к безопасности, срокам хранения и реализации продукции, вырабатываемой в различных регионах мира

Тема 4. Особенности технологии кулинарной продукции из круп, бобовых, овощей и картофеля

План

1. Особенности технологии кулинарной продукции из круп

2. Особенности технологии кулинарной продукции из бобовых

3. Особенности технологии кулинарной продукции из овощей и картофеля

Тема 5. Особенности технологии приготовления сладких блюд в различных регионах мира

1. Особенности технологии приготовления сладких блюд в различных регионах мира

2. Особенности технологии приготовления сладких блюд в различных регионах мира

Тема 6. Особенности технологии приготовления напитков в различных регионах мира

План

1. Особенности технологии приготовления напитков

2. Оценка качества и первичная обработка сырья для напитков

4. Особенности приготовления алкогольных, безалкогольных и смешанных напитков

Тема 7. Особенности технологии и реализации супов в различных странах мира

План

1. Особенности приготовления супов -слизистых, пюреобразных в различных странах мира.

2. Особенности приготовления супов -молочных, вегетарианских в различных странах мира.

3. Особенности приготовления супов -вегетарианских, на бульоне, прозрачные, супы на рыбном бульоне, ягодные и фруктовые супы, в различных странах мира.

4. Особенности приготовления супов –(щи зеленые) в различных странах мира.

Тема 8. Особенности технологии приготовления вторых основных блюд из мяса, птицы, дичи, рыбы и нерыбных продуктов моря в различных регионах мира

План

1. Проверка качества готовых блюд, заполнение бракеражного журнала, состав бракеражной комиссии
2. Условия и сроки хранения готовых блюд, температурный режим отпуска
3. Проведение бракеража кулинарных блюд и кондитерских изделий
4. Составление таблицы сроков и условий хранения продуктов

Тема 9. Особенности технологии кулинарной продукции из круп, бобовых, овощей и картофеля в различных регионах мира

План

1. Значение хлеба в питании человека и особенности его технологии
2. Значение крупы в питании человека и особенности его технологии
3. Значение макаронных изделий в питании человека и особенности их технологии
4. Значение овощей и картофеля в питании человека и особенности их технологии

4.6.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Рекомендации по изучению темы

«Раздел 2. Технология приготовления различных групп кулинарной продукции за рубежом» и решению задач

Технология приготовления итальяского блюда

Лазанья из баклажанов с сыром «Моцарелла»

Состав:

Баклажан без кожицы 60 гр. (3-4 круга толщиной 8мм)

Мука 10 гр.

Яйцо куриное 40 гр.

Петрушка рубленая 5 гр.

Соль 2 гр.

Сыр «Моцарелла» 35 гр. (тонкие ломтики)

Соус «Неаполитано» 50 гр.

Выход: 200 гр.

Для Неаполитанского соуса: Оливковое масло - 10 гр.

Томаты 30 гр.

Чеснок 2 гр.

Лук 5 гр.

Соль 1 гр.

Базилик 0,02

Орегано 0,02

Оформление (салат-микс)

Салат «Ромэн» 10,0 гр. порвать руками размер 3х3 см

Салат «Радичио» 3,0 гр. порвать руками размер 3х3 см

Лук красный 3,0 гр. кубик 2х2 мм

Масло оливковое 2,0 гр.

Соль 0,5 гр.

Перец белый свежемолотый 0,05 гр.

Приготовление:

1. МКО - Баклажаны: принимаем, взвешиваем, определяем качество, сортируем, удаляем плодоножку, промываем.

Зелень петрушки: принимаем, взвешиваем, определяем качество, тщательно промываем.

2. Приготовление ПФ - баклажаны очистить от кожицы и нарезать на кружочки толщиной 8 мм. Подготовленные кружочки панируем в муке.

Приготовить омлетную массу «льезон»: в яйцо добавить соль и рубленую петрушку.

Сыр «Моцарелла» нарезаем тонкими ломтиками.

3. ТО - подготовленные баклажаны опускаем в льезон и обжариваем, перекладываем салфетками, чтобы впиталось лишнее масло.

Неаполитанский соус («Неаполитано»):

1. В сотейнике разогреть оливковое масло, рубленый чеснок и лук

2. Добавляем взбитые в миксере консервированные томаты, сухой орегано и базилик.

3. Ставим выпариваться. В итоге соус должен напоминать консистенцию жидкой сметаны. Добавляем соль.

Собираем лазанью:

1. На каждый готовый кусочек баклажана кладем 5 г соуса «Неаполитано», сверху тонкие ломтики сыра «Моцарелла», слои повторить 3-4 раза.

2. Самый верхний слой лазаньи ничем не смазывать.

3. Лазанью хорошо прогреваем в духовке, чтобы расплавился сыр.

Салат-микс:

Смешиваем подготовленные салаты, лук, соль, перец, масло оливковое.

Готовность лазаньи проверяется очень просто - достаточно ткнуть шпажкой и если она свободно протыкает слои, значит блюдо готово.

Оформление и подача:

1. Поливаем на МСТ оливковое масло, посыпаем молотым перцем.

2. В центр тарелки наливаем немного соуса «Неаполитано».

3. Выкладываем лазанью на соус.

4. Сверху на лазанью кладем заправленный салат-микс.

Температура подачи - 75° С.

Бракераж:

Внешний вид - блюдо оформлено, края тарелки чистые, форма сохранена

Цвет - входящих продуктов

Запах - входящих продуктов

Вкус - в меру солёный

Консистенция - мягкая, сочная.

Расчёт калорийности блюд

1. Лазанья из баклажанов с сыром «Моцарелла»

Наименование продукта	Вес, гр			Белки гр	Жиры ккал	Углеводы		Общая калорийность	
	гр	ккал	гр			ккал			
баклажан	60	0,72	2,88	0,06	0,54	4,14	16,56	19,98	

мука	10	1,03	4,12	0,1	0,9	6,9	27,6	32,62	
яйцо куриное	40	5,08	20,32	6,9	62,1	0,42	1,68	84,1	
петрушка зел.	5	0,19	0,76	-	-	0,4	1,6	2,36	
сыр Моцарелла	35	8,4	33,6	7	63	-	-	96,6	
салат Ромэн	10	0,1	0,4	0,02	0,18	0,31	1,24	1,82	
салат Радичио	3	0,05	0,2	0,006	0,05	0,09	0,36	0,61	
лук красный	3	0,04	0,16	-	-	0,31	1,24	1,4	
оливковое масло	2	-	-	2,0	18,0	-	-	18,0	
Итого			62,44		144,77		50,28	257,49	

2. Неаполитанский соус

Наименование продукта	Вес, гр	Белки	Жиры		Углеводы		Общая калорийность			
			гр	ккал	гр	ккал	гр	ккал	гр	ккал
оливковое масло	10	-	-	-	9,98	89,82	-	-	89,82	
томаты	30	0,33	1,32	0,06	0,54	1,5	6	7,86		
лук репчатый	5	0,07	0,28	-	-	0,52	2,08	2,36		
чеснок	2	0,13	0,52	-	-	0,12	0,48	1,0		
Итого			2,12		90,36		8,56	101,04		

1.3 Лабораторные методы исследования безопасности качества блюда

Существует множество способов проверить качество продукции, их выбор зависит от исследуемого продукта.

При выборе метода учитывают химический состав, процессы, происходящие при хранении, сроки хранения.

Органолептический метод исследования качества продукции:

Определение качества с помощью органов чувств

Этот метод позволяет быстро проводить массовое исследование продукции и своевременно принимать меры для устранения дефектов или снимать изделия с реализации

Недостаток: субъективность, невозможность определить состав продукта и вредные вещества

Используют при бракераже, который начинается с определения массы, внешнего вида, затем оценивают запах, консистенцию, вкус.

Основные показатели органолептического анализа:

1. Внешний вид - цвет, форма, состояние корочки, оформление, прозрачность. Не должно быть плесени, признаков брожения, посторонних включений.

2. Запах (аромат, букет)

Аромат - естественный, характерный запах продукта (фрукты, овощи, пряности)

Букет - запах, который формируется во время тепловой обработки, созревания, брожения, ферментации (вино, чай, сыр)

Несвойственный запах продукта говорит о нарушении технологии или о порче. Браком считается гнилостный запах, пригорелый, затхлый, прогорклый.

3. Консистенция - агрегатное состояние продуктов (жидкое, твердое, вязкое)

По степени однородности: гомогенная и творожистая.

По механическим свойствам: эластичная, пластичная, упругая, хрупкая.

Способы определения консистенции: - прикосновение руки

- визуальное

- при жевании

4. Вкус - определяется в последнюю очередь.

Основные виды вкуса: сладкий, кислый, солёный, горький.

Вкусовые ощущения: кисло-сладкий, горько-солёный, мучнистый, маслянистый, освежающий, металлический, острый.

Вкусы, привкусы лучше проявляются при температуре от 20 до 40°C, но пробуют блюдо на вкус при температуре его подачи.

Вывод: органолептический анализ используется при бракераже, экспертизе, дегустации продуктов.

Физические методы исследования качества продуктов:

Применяется для определения физических показателей температуры, влажности, плотности с помощью приборов и оборудования.

1. Определение температуры готовых блюд проводят с помощью спиртового термометра.

2. Определение плотности проводят ареометрами.

Плотность - важный показатель качества молока, крепости вино-водочных изделий, количество сухих веществ в продуктах.

3. Рефрактометрический метод основан на способности веществ преломлять свет. По показателю преломления судят о концентрации растворов. Используется для определения количества жира, спирта, сахара и влажности продуктов.

4. Поляриметрический метод основан на способности вещества изменять направление света, то есть отклонять его вправо или влево. Так определяют количество сахара и аминокислот в продуктах.

5. Калориметрический - основан на определении калорийности продуктов с помощью калориметра.

6. Колориметрический - основан на определении цвета окрашенных продуктов с помощью эталона. Так определяют количество креатинина в мясном бульоне, качество пива, степень термического окисления фритюрных жиров.

7. Люминесцентный - основан на способности вещества или продукта светиться при облучении его ультрафиолетовыми лучами. Каждое вещество дает определенное свечение.

Химические методы исследования:

Основаны на химических превращениях веществ, при этом используют качественный и количественный анализ.

1. Определение кислотности проводят индикатором.

2. Определение жира основано на извлечении его из продукта с помощью спирта или эфира. Затем отфильтровывают, подогревают, при этом испаряется растворитель и остается жир, и определяют количество и процент жира.

3. Определение сахара основано на способности моно- и дисахаридов реагировать с гидроксидом меди до появления кирпично-красного осадка, а затем рассчитывают по уравнению и вычисляют количество сахара.

4. Определение клетчатки - продукт обрабатывают серной кислотой, при этом расщепляется крахмал до простых сахаров, затем обрабатывают щелочью и расщепляется жир до глицерина и жирных кислот, затем обрабатывают горячей водой, спиртом, эфиром, удаляются все вещества, кроме клетчатки, высушивают и взвешивают.

5. Озоление - сжигание продуктов в муфельной печи в течении 1 часа при температуре 500-600 °С. В состав золы переходят все элементы, которые содержались в органических и неорганических веществах, красителях, консервантах, примесях. По количеству и составу золы судят о пищевой ценности и загрязненности продукта. Так определяют количества примеси в муке, чае, кофе, консервах, кондитерских изделиях.

6. Хроматография - используется для определения состава полидисперсных систем с помощью агсорбента. Так можно определить количество аминокислот, жирных кислот, углеводов, а так же обнаружить добавку печени в мясном фарше.

Микробиологические методы исследования:

Применяется в СЭС при подозрении на бактериальное загрязнение сырья и продуктов, в случае пищевых отравлений и по жалобе потребителя

На ПОП проверяют чистоту воздуха, тары, оборудования, посуды, соблюдения правил личной гигиены

В пищевых продуктах не должно быть патогенных микроорганизмов.

Биологические методы исследования:

Позволяют обнаружить яды в продуктах с помощью лабораторных животных.

С этой целью исследуемый продукт скармливают лабораторному животному или растворяют в физическом растворе и вводят им под кожу.

Наблюдают за поведением животных и их потомством.

Таким методом определяют качество пищевых добавок.

Качественная фальсификация овощей

Качественная фальсификация овощей может происходить за счет: добавления воды; реализации некачественной продукции (гнилой, подавленной, битой); продажи незрелых овощей или, наоборот, перезревших; введения консервантов и антибиотиков; добавления нитратов, этилена и других соединений для ускорения созревания овощей; реализация генетически модифицированных овощей.

Для увеличения массы овощей их помещают в холодную воду, иногда с добавлением антибиотиков, и выдерживают определенное время в зависимости от вида овощей и их размеров. Таким образом можно увеличить вес овощей до 15-20%. Отличить такую фальсификацию практически невозможно, но срок хранения такой продукции без антибиотиков резко уменьшается, а с применением антибиотиков увеличивается значительно.

С такой фальсификацией, как реализация некачественной овощной продукции под видом качественной, потребитель встречается почти всегда, и ему все эти способы хорошо известны. Например, к качественному картофелю реализатор всегда пытается подсунуть немного гнилых или более мелких, в лучшем случае битых или давленных. При продаже ранних помидоров, арбузов, дынь фальсификатор предварительно обрабатывает их нитратами или нитритами и они быстро формируют потребительскую окраску. Ранними арбузами, парниковыми огурцами с нитратами могут быть очень

отравления, а для детей - даже смертельные. Отличить потребителю такую нитратную продукцию можно по следующим параметрам:

- отсутствие сладкого вкуса у овоща (арбуза, дыни);
- незрелые семена у арбуза, дынь;
- неясно выраженный вкус и аромат;

- сосудистая ткань в таких овощах в средней части хорошо выражена.

Если вы увидели такие признаки, необходимо сразу же проверить данные овощи на наличие нитратов и нитритов. Ранее продавались специальные тесты-полоски на нитраты для потребителя. Однако в последние годы их в продаже не стало.

Для удлинения сроков хранения овощей в последние годы за рубежом широко практикуется применение антибиотиков как при опрыскивании огородов, так и для обработки созревших овощей. Однако при этом не указывается какие были применены антибиотики и в каких количествах. Но ведь у потребителя может быть аллергическая реакция на те или иные антибиотики, и он должен знать, можно употреблять такой овощ с антибиотиком или нет.

В последнее время в нашу страну стали завозить генетически модифицированные овощи. С 1 июля 1999 года они должны обязательно иметь соответствующую маркировку. Однако до сих пор такая маркировка отсутствует, а генетически модифицированные овощи повсюду поступают.

В странах ЕС потребители добились весьма жесткого контроля за ввозимыми генно-инженерными продуктами. Некоторые из них, например, соевые бобы, томаты, картофель и кукуруза, обязательно должны маркироваться на наличие генетически модифицированной продукции.

Против этого трудно возразить, поскольку потребитель имеет право на информацию о потребляемом продукте, и он сам должен выбирать, покупать ему такую продукцию и рисковать своей жизнью, или поостеречься.

В нашей же стране, по-прежнему, за человека решает чиновник в лице Главного санитарного врача РФ, который до сих пор раздумывает, с какого времени потребителю уже можно знать о генетически модифицированных продуктах, поступаемых в РФ. В то же время в развитых странах (США, Канада) выращивание трансгенных растений началось в 1994 году с помидоров, а сейчас во всем мире трансгенными растениями засеяно уже более 3 млн га. При этом посевы ежегодно расширяются, а продукция эта, отвергаемая населением развитых стран из-за биотерроризма, «сбрасывается» в основном в Россию.

Количественная фальсификация овощей

Или недовес - это обман потребителя за счет значительных отклонений товара (массы), превышающих предельно допустимые нормы отклонений. Выявить такую фальсификацию просто, измерив массу овощей поверенными измерительными мерами веса.

Информационная фальсификация овощей

Это обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации об овощах.

Этот вид фальсификации осуществляется путем искажения информации в товарно-сопроводительных документах, маркировке овощей. При фальсификации информации об овощах довольно часто искажаются или указываются неточно следующие данные:

- наименование товара;
- фирма-изготовитель товара;
- страна происхождения товара;

- количество товара;
- местонахождение предприятия;
- содержание нитратов.

В овощах, в нарушение Закона «О защите прав потребителей», обычно не указывается, какие были введены антибиотики, продлевающие их гарантийный срок хранения, истинное содержание нитратов, присутствие генетически модифицированных продуктов.

К информационной фальсификации относится также подделка сертификата качества, таможенных документов, штрихового кода и т.д. Выявляется такая фальсификация проведением специальной экспертизы.

Методические указания по написанию рефератов и докладов

Реферат — письменная работа объемом 12 -20 печатных страниц, выполняемая студентом в течение длительного срока (от одной недели до месяца). Реферат (от лат. referre — докладывать, сообщать) — краткое точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы на основе одной или нескольких книг, монографий или других первоисточников. Реферат должен содержать основные фактические сведения и выводы по рассматриваемому вопросу. Реферат отвечает на вопрос — что содержится в данной публикации (публикациях). Однако реферат — не механический пересказ работы, а изложение ее сущности.

В настоящее время, помимо реферирования прочитанной литературы, от студента требуется аргументированное изложение собственных мыслей по рассматриваемому вопросу. Тему реферата может предложить преподаватель или сам студент, в последнем случае она должна быть согласована с преподавателем. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Материал подается не столько в развитии, сколько в форме констатации или описания. Содержание реферируемого произведения излагается объективно от имени автора. Если в первичном документе главная мысль сформулирована недостаточно четко, в реферате она должна быть конкретизирована и выделена.

Функции реферата: Информативная (ознакомительная); поисковая; справочная; сигнальная; индикативная; адресная коммуникативная. Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата, а также от того, кто и для каких целей их использует. Требования к языку реферата: он должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.

Структура реферата: Титульный лист (заполняется по единой форме, см. приложение 1)

1. После титульного листа на отдельной странице следует оглавление (план, содержание), в котором указаны названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.
2. После оглавления следует введение. Объем введения составляет 1,5-2 страницы.
3. Основная часть реферата может иметь одну или несколько глав, состоящих из 2-3 параграфов (подпунктов, разделов) и предполагает осмысленное и логичное изложение главных положений и идей, содержащихся в изученной литературе. В тексте обязательны ссылки на первоисточники. В том случае если цитируется или используется чья-либо неординарная мысль, идея, вывод, приводится какой-либо цифрой материал,

таблицу - обязательно сделайте ссылку на того автора у кого вы взяли данный материал.

4. Заключение содержит главные выводы, и итоги из текста основной части, в нем отмечается, как выполнены задачи и достигнуты ли цели, сформулированные во введении.

5. Приложение может включать графики, таблицы, расчеты.

6. Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература. Список составляется согласно правилам библиографического описания (приложение 3).

Этапы работы над рефератом. Работу над рефератом можно условно подразделить на три этапа:

1. Подготовительный этап, включающий изучение предмета исследования;
2. Изложение результатов изучения в виде связного текста;
3. Устное сообщение по теме реферата.

Подготовительный этап работы.

Формулировка темы. Подготовительная работа над рефератом начинается с формулировки темы. Тема в концентрированном виде выражает содержание будущего текста, фиксируя как предмет исследования, так и его ожидаемый результат. Для того чтобы работа над рефератом была успешной, необходимо, чтобы тема заключала в себе проблему, скрытый вопрос (даже если наука уже давно дала ответ на этот вопрос, студент, только знакомящийся с соответствующей областью знаний, будет вынужден искать ответ заново, что даст толчок к развитию проблемного, исследовательского мышления).

Поиск источников. Грамотно сформулированная тема зафиксировала предмет изучения; задача студента — найти информацию, относящуюся к данному предмету и разрешить поставленную проблему. Выполнение этой задачи начинается с поиска источников. На этом этапе необходимо вспомнить, как работать с энциклопедиями и энциклопедическими словарями (обращать особое внимание на список литературы, приведенный в конце тематической статьи); как работать с систематическими и алфавитными каталогами библиотек; как оформлять список литературы (выписывая выходные данные книги и отмечая библиотечный шифр).

Работа с источниками. Работу с источниками надо начинать с ознакомительного чтения, т.е. просмотреть текст, выделяя его структурные единицы. При ознакомительном чтении закладками отмечаются те страницы, которые требуют более внимательного изучения. В зависимости от результатов ознакомительного чтения выбирается дальнейший способ работы с источником. Если для разрешения поставленной задачи требуется изучение некоторых фрагментов текста, то используется метод выборочного чтения. Если в книге нет подробного оглавления, следует обратить внимание ученика на предметные и именные указатели. Избранные фрагменты или весь текст (если он целиком имеет отношение к теме) требуют вдумчивого, неторопливого чтения с «мысленной проработкой» материала. Такое чтение предполагает выделение: 1) главного в тексте; 2) основных аргументов; 3) выводов. Особое внимание сле-

дует обратить на то, вытекает тезис из аргументов или нет. Необходимо также проанализировать, какие из утверждений автора носят проблематичный, гипотетический характер и уловить скрытые вопросы. Понятно, что умение таким образом работать с текстом приходит далеко не сразу. Наилучший способ научиться выделять главное в тексте, улавливать проблематичный характер утверждений, давать оценку авторской позиции — это сравнительное чтение, в ходе которого студент знакомится с различными мнениями по одному и тому же вопросу, сравнивает весомость и доказательность аргументов сторон и делает вывод о наибольшей убедительности той или иной позиции. Создание конспектов для написания реферата. Подготовительный этап работы завершается созданием конспектов, фиксирующих основные тезисы и аргументы. Здесь важно вспомнить, что конспекты пишутся на одной стороне листа, с полями и достаточным для исправления и ремарок межстрочным расстоянием (эти правила соблюдаются для удобства редактирования). Если в конспектах приводятся цитаты, то непременно должно быть дано указание на источник (автор, название, выходные данные, № страницы). По завершении предварительного этапа можно переходить непосредственно к созданию текста реферата. Создание текста. Общие требования к тексту. Текст реферата должен подчиняться определенным требованиям: он должен раскрывать тему, обладать связностью.

Раскрытие темы предполагает, что в тексте реферата излагается относящийся к теме материал и предлагаются пути решения содержащейся в теме проблемы; связность текста предполагает смысловую соотносительность отдельных компонентов, а цельность - смысловую законченность текста. С точки зрения связности все тексты делятся на тексты - констатации и тексты - рассуждения. Тексты-констатации содержат результаты ознакомления с предметом и фиксируют устойчивые и несомненные суждения. В текстах-рассуждениях одни мысли извлекаются из других, некоторые ставятся под сомнение, дается им оценка, выдвигаются различные предположения.

План реферата. Изложение материала в тексте должно подчиняться определенному плану - мыслительной схеме, позволяющей контролировать порядок расположения частей текста. Универсальный план научного текста, помимо формулировки темы, предполагает изложение вводного материала, основного текста и заключения. Все научные работы - от реферата до докторской диссертации - строятся по этому плану, поэтому важно с самого начала научиться придерживаться данной схемы.

Требования к введению. Введение - начальная часть текста. Оно имеет своей целью сориентировать читателя в дальнейшем изложении. Во введении аргументируется актуальность исследования, - т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками; перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Введение может также содержать обзор источников или экспериментальных данных, уточнение исходных понятий и терминов, сведения о методах исследования. Во введении обязательно формулируются цель и задачи реферата. Объем введения - в среднем около 10% от общего объема реферата.

Основная часть реферата. Основная часть реферата раскрывает содержание темы. Она наиболее значительна по объему, наиболее значима и ответственна. В ней обосновываются основные тезисы реферата, приводятся развернутые аргументы, предполагаются гипотезы, касающиеся существа обсуждаемого вопроса. Важно проследить, чтобы основная часть не имела форму монолога. Аргументируя собственную позицию, можно и должно анализировать и оценивать позиции различных исследователей, с чем-то соглашаться, чему-то возражать, кого-то опровергать. Установка на диалог позволит избежать некритического заимствования материала из чужих трудов - компиляции. Изложение материала основной части подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала: классификации (эмпирические исследования), типологии (теоретические исследования), периодизации (исторические исследования).

Заключение — последняя часть научного текста. В ней краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования. Здесь же могут намечаться и дальнейшие перспективы развития темы. Небольшое по объему сообщение также не может обойтись без заключительной части - пусть это будут две-три фразы. Но в них должен подводиться итог проделанной работы. Список использованной литературы. Реферат любого уровня сложности обязательно сопровождается списком используемой литературы. Названия книг в списке располагают по алфавиту с указанием выходных данных использованных книг.

Требования, предъявляемые к оформлению реферата. Работа выполняется на одной стороне листа стандартного формата. По обеим сторонам листа оставляются поля размером 35 мм. слева и 15 мм. справа, рекомендуется шрифт 14, интервал - 1,5. Все листы реферата должны быть пронумерованы. Каждый вопрос в тексте должен иметь заголовок в точном соответствии с наименованием в плане-оглавлении (приложение 2).

При написании и оформлении реферата следует **избегать типичных ошибок**, например, таких: поверхностное изложение основных теоретических вопросов выбранной темы, когда автор не понимает, какие проблемы в тексте являются главными, а какие второстепенными, в некоторых случаях проблемы, рассматриваемые в разделах, не раскрывают основных аспектов выбранной для реферата темы, дословное переписывание книг, статей, заимствования рефератов из интернет и т.д.

Об особенностях языкового стиля реферата. Для написания реферата используется научный стиль речи. В научном стиле легко ощутимый **интеллектуальный фон речи создают следующие конструкции:** Предметом дальнейшего рассмотрения является...Остановимся прежде на анализе последней. Эта деятельность может быть определена как...С другой стороны, следует подчеркнуть, что...Это утверждение одновременно предполагает и то, что...При этом ... должно (может) рассматриваться как ...Рассматриваемая форма...Ясно, что...Из вышеприведенного анализа... со всей очевидностью следует...Довод не снимает его вопроса, а только переводит его реше-

ние... Логика рассуждения приводит к следующему... Как хорошо известно... Следует отметить... Таким образом, можно с достаточной определенностью сказать, что ... Многообразные способы организации сложного предложения унифицировались в научной речи до некоторого количества наиболее убедительных. Лишними оказываются главные предложения, основное значение которых формируется глагольным словом, требующим изъяснения. Опускаются малоинформативные части сложного предложения, в сложном предложении упрощаются союзы. Например:

Не следует писать	Следует писать
Ми видим, таким образом, что в целом ряде случаев...	Таким образом, в ряде случаев...
Имеющиеся данные показывают, что...	По имеющимся данным
Представляет собой	Представляет
Для того чтобы	Чтобы
Сближаются между собой	Сближаются
Из таблицы 1 ясно, что...	Согласно таблице 1.

Конструкции, связывающие все композиционные части схемы-модели реферата.

- Переход от перечисления к анализу основных вопросов статьи.

В этой (данной, предлагаемой, настоящей, рассматриваемой, реферируемой, названной...) статье (работе...) автор (ученый, исследователь...; зарубежный, известный, выдающийся, знаменитый...) ставит (поднимает, выдвигает, рассматривает...) ряд (несколько...) важных (следующих, определенных, основных, существенных, главных, интересных, волнующих, спорных...) вопросов (проблем...)

- Переход от перечисления к анализу некоторых вопросов.

Варианты переходных конструкций:

- Одним из самых существенных (важных, актуальных...) вопросов, по нашему мнению (на наш взгляд, как нам кажется, как нам представляется, с нашей точки зрения), является вопрос о...

- Среди перечисленных вопросов наиболее интересным, с нашей точки зрения, является вопрос о...

- Мы хотим (хотелось бы, можно, следует, целесообразно) остановиться на...

- Переход от анализа отдельных вопросов к общему выводу

- В заключение можно сказать, что...

- На основании анализа содержания статьи можно сделать следующие выводы...

- Таким образом, можно сказать, что... Итак, мы видим, что...

При реферировании научной статьи обычно используется модель: автор + глагол настоящего времени несовершенного вида.

Группы глаголов, употребляемые при реферировании. 1. Глаголы, употребляемые для перечисления основных вопросов в любой статье: Автор рассматривает, анализирует,

раскрывае, излагает (что); останавливается (на чем), говорит (о чем). Группа слов, используемых для перечисления тем (вопросов, проблем): во-первых, во-вторых, в-третьих, в-четвертых, далее, затем, после этого, кроме того, наконец, в заключение, в последней части работы и т.д.

2. Глаголы, используемые для обозначения исследовательского или экспериментального материала в статье: Автор исследует, разрабатывает, доказывает, выясняет, утверждает... что. Автор определяет, дает определение, характеризует, формулирует, классифицирует, констатирует, перечисляет признаки, черты, свойства...

3. Глаголы, используемые для перечисления вопросов, попутно рассматриваемых автором: (Кроме того) автор касается (чего); затрагивает, замечает (что); упоминает (о чем).

4. Глаголы, используемые преимущественно в информационных статьях при характеристике авторами события, положения и т.п.: Автор описывает, рисует, освещает что; показывает картины жизни кого, чего; изображает положение где; сообщает последние новости, о последних новостях.

5. Глаголы, фиксирующие аргументацию автора (цифры, примеры, цитаты, высказывания, иллюстрации, всевозможные данные, результаты эксперимента и т.д.): Автор приводит что (примеры, таблицы); ссылается, опирается ... на что; базируется на чем; аргументирует, иллюстрирует, подтверждает, доказывает ... что чем; сравнивает, сопоставляет, соотносит ... что с чем; противопоставляет ... что чему.

6. Глаголы, передающие мысли, особо выделяемые автором: Автор выделяет, отмечает, подчеркивает, указывает... на что, (специально) останавливается ... на чем; (неоднократно, несколько раз, еще раз) возвращается ... к чему. Автор обращает внимание... на что; уделяет внимание чему сосредоточивает, концентрирует, заостряет, акцентирует... внимание ...на чем.

7. Глаголы, используемые для обобщений, выводов, подведения итогов: Автор делает вывод, приходит к выводу, подводит итоги, подытоживает, обобщает, суммирует ... что. Можно сделать вывод...

8. Глаголы, употребляющиеся при реферировании статей полемического, критического характера:

- передающие позитивное отношение автора:

Одобрять, защищать, отстаивать ... что, кого; соглашаться с чем, с кем; стоять на стороне ... чего, кого; разделять (чье) ч пение; доказывать ... что, кому; убеждать ... в чем, кого.

- передающие негативное отношение автора:

Полемизировать, спорить с кем (по какому вопросу, поводу), отвергать, опровергать; не соглашаться ...с кем, с чем; подвергать... что чему (критике, сомнению, пересмотру), критиковать, сомневаться, пересматривать; отрицать; обвинять... кого в чем (в научной недобросовестности, в искажении фактов), обличать, разоблачать, бичевать (приложение 4).

При проверке реферата преподавателем оцениваются:

1. Знания и умения на уровне требований стандарта конкретной дисциплины: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей.
2. Характеристика реализации цели и задач исследования (новизна и актуальность поставленных в реферате проблем, правильность формулирования цели, определения задач исследования, правильность выбора методов решения задач и реализации цели; соответствие выводов решаемым задачам, поставленной цели, убедительность выводов).
3. Степень обоснованности аргументов и обобщений (полнота, глубина, всесторонность раскрытия темы, логичность и последовательность изложения материала, корректность аргументации и системы доказательств, характер и достоверность примеров, иллюстративного материала, широта кругозора автора, наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению).
4. Качество и ценность полученных результатов (степень завершенности реферативного исследования, спорность или однозначность выводов).
5. Использование литературных источников.
6. Культура письменного изложения материала.
7. Культура оформления материалов работы.

Темы для рефератов и докладов

1. Технология кулинарной продукции в итальянской кухне
2. Технология кулинарной продукции в французской кухне
3. Технология кулинарной продукции в немецкой кухне
4. Технология кулинарной продукции в польской кухне
5. Технология кулинарной продукции в венгерской кухне
6. Технология кулинарной продукции в английской кухне
7. Технология кулинарной продукции в кухне США
8. Технология кулинарной продукции в кухне Канады
9. Технология кулинарной продукции в Египетской кухне
10. Технология кулинарной продукции в кухнях Саудовской Аравии
11. Технология кулинарной продукции в кухнях Сирии,
12. Технология кулинарной продукции в кухнях Ливии,
13. Технология кулинарной продукции в кухнях Ирана
14. Технология кулинарной продукции в кухнях Китая
15. Технология кулинарной продукции в кухнях Японская кухня»
16. Технология кулинарной продукции в кухнях Индийская кухня
17. Технология кулинарной продукции в кухнях России
18. Технология кулинарной продукции в кухнях Украины
19. Технология кулинарной продукции в кухнях Белоруссии
20. Технология кулинарной продукции в Татарской кухне
21. Технология кулинарной продукции в Казахской кухне
22. Технология кулинарной продукции в кухнях Мордовии
23. Технология кулинарной продукции в кухнях Грузии
24. Технология кулинарной продукции в кухнях Армении

25. Технология кулинарной продукции в кухнях Азербайджана
26. (Технология кулинарной продукции в кухнях Узбекистана)
27. Технология кулинарной продукции в кухнях Таджикистана
28. Технология кулинарной продукции в кухнях Туркменистана
29. Технология кулинарной продукции в Еврейской кухне

Тематика самостоятельной работы (реферат)

1. Особенности технологии кулинарной продукции в кухне народов Магриба.
2. Особенности технологии кулинарной продукции в США.
3. Особенности приготовления сладких блюд в Канаде.
4. Технология приготовления кулинарной продукции в странах Южной Америки.
5. Основные технологические приемы, при приготовлении блюд в Мексике.
6. Особенности технологии кулинарной продукции в странах Индонезии и Малайзии.
7. Особенности ведической кухни. Ассортимент блюд, технология приготовления, требования к качеству.
8. Технология кулинарной продукции в Корее, Вьетнаме. Особенности формирования вкуса.
9. Особенности технологии кулинарной продукции в Тайской кухне.
10. Особенности приготовления вторых горячих блюд в кухне Алжира, Туниса, Марокко.
11. Особенности питания народов Болгарии.
12. Особенности питания жителей Скандинавских стран
13. Особенности питания во Франции.
14. История развития французской кулинарии.
15. Взаимное влияние кулинарий мира.
16. Особенности технологии приготовления блюд народов Юго-Восточной Азии
17. Пряности и приправы в кухнях мира.
18. Особенности питания народов Африки
19. Банкетные блюда во Франции.
20. Соусы Испании
21. Испанские закуски тапас
22. Хамон, виды и особенности производства
23. Итальянская паста. Блюда и технология
24. Виды ризотто в Италии.
25. Срезидемноморская кухня
26. Швабская кухня

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, Часть 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/ Федцов 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 физико-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 фаст-фуда. [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.