

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
Федерального университета
Дата подписания: 25.08.2023 13:08:53
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Методические указания

по выполнению лабораторных работ
по дисциплине «Технология азиатской кухни»
для студентов направления подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Пятигорск, 2022

Содержание

Введение	2
Лабораторная работа №1	10
Лабораторная работа №2	13
Рекомендуемая литература и интернет-ресурсы	17
Приложения	19

Введение

Азиатская кухня (*восточноазиатская кухня*) – обобщающий термин, используемый, как правило, для общего названия кухонь восточной, южной, и юго-восточной Азии. Кухни стран островов тихоого океана обычно не включаются в это понятие, также, как и кухни других регионов Азии – западной и средней Азии.

В последнее время национальная кухня Азии привлекает все большее число ее последователей. По всему миру открываются рестораны японской, китайской, тайской, индийской кухонь и пользуются они постоянно большим успехом среди посетителей.

Азиатская кухня – это термин, объединяющий в себе особенности приготовления различных блюд центральной, восточной, южной Азии, Индии, Тайваня, Бирмы, Японии, Афганистана, Пакистана, Таиланда, Вьетнама, Китая и т.д.

Целью изучения дисциплины «Технология азиатской кухни» является изучение особенностей питания иностранных гостей и туристов Азии; национальных кухонь стран Азии; национальных кухонь Азиатских стран ближнего зарубежья.

В результате самостоятельного изучения дисциплины обучающийся должен приобрести следующие компетенции:

Содержание компетенции

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
ПК-5 Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.	ИД-1 _{ПК-5} Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований.	Осознает контроль качества, безопасность сырья и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией, основными и прикладными методами исследований.
	ИД-2 _{ПК-5} Организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления с применением современных технологий, традиционных и но-	Анализирует технологический процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с применением современного технологического оборудования.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	вых видов сырья.	
	ИД-3 _{ПК-5} Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания.	Учитывает прогрессивные методы эксплуатации оборудования, принципы управления качеством, безопасность и прослеживаемость производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий.
ПК-8 Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	ИД-1 _{ПК-8} Организует мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания.	Учитывает мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции азиатской кухни, оказываемых услуг предприятиями питания.

Перечень лабораторных работ
по дисциплине «Технология азиатской кухни»

№ п/п	Наименование тем	Количество часов	Номер рецептуры по НТД*	Наименование оборудования, посуды и инвентаря
1	2	3	4	5
1	Лабораторная работа №1 Технология производства блюд азиатской кухни стран СНГ 1. Салат-коктейль «Имбирный» 2. Кюфта-бозбаш (суп с мясными шариками) (азербайджанское национальное блюдо) 3. Лагман (узбекское национальное блюдо) 4. Чай-заварка	3	171* 347* 785* 1166*	Оборудование: электрическая плита, холодильный шкаф, блендер, протирачная машина; наплитная посуда: кастрюли емкостью 1-2 л, сковороды, сотейники, инвентарь и посуда: доски разделочные, ножи поварская тройка, лопатки, дуршлаг, столовая посуда и приборы для азиатской кухни.
2	Лабораторная работа №2 Технология производства блюд азиатской кухни стран СНГ	3		Оборудование: электрическая плита, холодильный шкаф, блендер, протирачная машина; наплитная посуда: кастрюли емкостью 1-2 л, сковороды, сотейники,

Сертификат: Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

1. Плов с рыбой (туркменское национальное блюдо)		637*	инвентарь и посуда: доски разделочные, ножи поварская тройка, лопатки, дуршлаг, столовая посуда и приборы для азиатской кухни.
2. Манты с бараниной (казахское национальное блюдо)		1244*	
3. Беляш (казахское национальное блюдо)		1280*	
4. Чай-заварка		1166*	
Итого	30		

* Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания /Составитель Могильный М.П.- ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.

** Кухни народов мира. Ч. 2: Практ. пособие. – 2-е изд. – М.: Высш. шк., 1993. – 288 с.

***Практическая энциклопедия азиатской кухни. Международный конкурс кулинарных книг, 2015. – 256 с.

Основными целями проведения лабораторных работ по дисциплине «Технология азиатской кухни» являются:

Освоение рациональных методов организации труда при приготовлении блюд или кулинарных изделий.

Закрепление теоретических знаний, полученных при изучении технологии приготовления пищи и приобретение навыков работы с нормативно-технической документацией.

Отработка практических навыков приготовления, оформления, подачи блюд и проведения бракеража.

Отработка практических навыков организации рабочего места и выполнения санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов.

Описание каждой лабораторной работы начинается с определения целей. Достижение этих целей направлено на приобретение широких навыков приготовления, оформления и подачи определенной группы блюд или кулинарных изделий. Далее приводится предмет и содержание работы, после этого перечисляются оборудование, технические средства и инструмент, которые необходимо подготовить к занятию. Затем описывается порядок выполнения работы, содержащий перечень и рецептуры конкретных блюд и кулинарных изделий, на примере которых отрабатываются указанные выше навыки. Перечень необходимых продуктов и расчет их количества определяются по сырьевым ведомостям по каждому блюду (изделию). Каждое занятие заканчивается оценкой качества приготовленной кулинарной продукции. Провести бракераж помогут изложенные в конце работы требования к качеству блюд и кулинарных изделий, приготовление которых предусмотрено на занятии. В методических указаниях приводятся общие правила к оформлению работы, в конце каждой лабораторной работы даны контрольные вопросы и задания.

Лабораторная работа оформляется в виде рабочей тетради (приложение А).

К каждому блюду необходимо представить схему его приготовления.

Указания по технике безопасности:

Лабораторию специальной технологии разрешается вводить в эксплуатацию только при полном соблюдении санитарных норм технической оснащённости постановленной по вопросам охраны труда, техники безопасности, противопожарной безопасности предприятия.

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

При монтаже, эксплуатации, ремонте электрического, механического и холодильного оборудования необходимо соблюдение правил технических эксплуатаций к безопасности обслуживания.

Всё оборудование должно содержаться в исправном состоянии и в санитарном состоянии. Провода и кабели к переносному электрическому оборудованию не должны касаться влажных и горячих поверхностей.

К травматизму относят: ожоги, порезы при измельчении продуктов, травмы при работе на неисправном оборудовании без поражений опасных мест и заметного заземления.

Правила техники безопасности:

Перед началом работы.

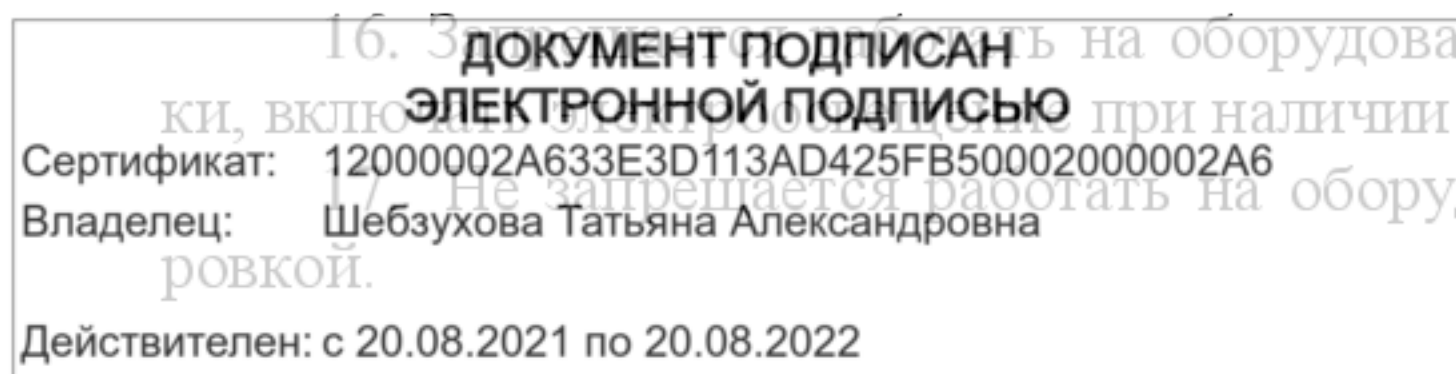
1. Одеть спецодежду, волосы убрать под головной убор, рукава должны быть застёгнуты на кисти рук, надеть удобную обувь.
2. Привести в порядок рабочее место, не загрождать проходы.
3. Осмотреть инвентарь и убедиться в его исправности.
4. При осмотре оборудования проверьте:
 - а) правильность сборки;
 - б) надёжность крепления машин;
 - в) наличие и исправность заземления;
 - г) исправность пускорегулирующего устройства;
 - д) наличие и исправность ограждения.
5. Ремонт машины могут производить только квалифицированные рабочие. Самому ремонту производить запрещено.

Во время работы:

1. Не трогать устройства машины, с которым не знакомы.
2. Пуск и установку электродвигателя при загрузке продуктов в сменном механизме изменять запрещено.
3. Оставлять работающую машину или сменный механизм без присмотра запрещается.
4. Все работающие механизмы и машины вне рабочее время должны быть выключены от электросети в положении “выключено”.
5. Запрещается работать со снятой загрузочной воронкой.
6. Разделку мороженого мяса производить после оттаивания.
7. При работе на тепловом оборудовании строго соблюдать правила. Необходимо, чтобы поверхность жарочной плиты была ровной без трещин.
8. Не ставить в духовку противни, не соответствующие размерам духовки.
9. Крышки варочных котлов, кастрюль и другой посуды с горячей пищей, открывать запрещено.
10. Не брать за горячую посуду голыми руками, использовать полотенца.
11. Посуду с пищей, после её обработки, поставить на удобную, устойчивую подставку.
12. Принимать меры к уборке промытой жидкости жира, уроненных на пол продуктов.
13. Для вскрытия тары пользоваться инструментом, предназначенным для этого.
14. При переноске грузов установлены следующие нормы: для женщин – 20 кг, для мужчин – 50 кг.
15. Работу производить на оборудовании с электрическим обогревом стоя на электрическом коврике.

16. Запрещается включать на оборудование, включённом в электросеть, зажигать спички, включать электронагревательные приборы при наличии запахов газа.

17. Не разрешается работать на оборудовании с неисправной автоматической регулировкой.



Содержание отчета:

Для допуска студента к выполнению лабораторной работы необходимо наличие письменного отчета о выполняемой работе с заполненными технико-технологическими картами, технологическими схемами и т.д., заверенного преподавателем, проводящим лабораторную работу.

Технико-технологические карты – технологическая документация предприятий общественного питания.

Технико-технологические карты (ТТК) разрабатываются на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые только в данном предприятии (на продукцию, поставляемую другим предприятиям, ТТК не действуют).

Утверждаются технико-технологические карты руководителем или заместителем руководителя предприятия общественного питания. Срок рассмотрения документации – не более 10 дней.

Срок действия технико-технологических карт определяется предприятием

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, содержащаяся в технико-технологических картах, должна обеспечивать соблюдение показателей и требований безопасности, установленных действующими нормативными актами.

Разработка технико-технологических карт

Технико-технологическая карта включает в себя:

- наименование изделия и область применения технико-технологической карты;
- требования к сырью;
- рецептуру блюда или изделия (включая норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто, массу (выход) полуфабриката и/или выход готового изделия (блюда);
- описание технологического процесса приготовления;
- требования к оформлению, подаче, реализации и хранению продукции общественного питания;
- показатели качества и безопасности продукции общественного питания;
- информационные данные о пищевой ценности продукции общественного питания.

В разделе «Область применения» указывают наименование блюда (изделия) и определяют перечень и наименования предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия).

В разделе «Требования к сырью» делают запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

В разделе «Рецептура» указывают норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто на одну, десять или более порций (штук), или на один, десять и более кг, массу (выход) полуфабриката и выход продукции общественного питания (кулинарных полуфабрикатов, блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий). Для мучных кондитерских и булочных изделий в соответствии с нормативной документацией выход готовых изделий

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

содержится подробное описание технологического процесса изготовления блюда (изделия), в том числе режимы механической и тепловой

обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), применение пищевых добавок, красителей, виды технологического оборудования и др.

В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» отражают особенности оформления и подачи блюда (изделия), требования, порядок реализации продукции общественного питания, условия хранения и реализации, сроки годности согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, а при необходимости и условия транспортирования.

В разделе «Показатели качества и безопасности» указывают органолептические показатели блюда (изделия): внешний вид, текстуру (консистенцию), вкус и запах. Здесь же делают запись о том, что микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

В разделе "Информационные данные о пищевой ценности" указывают данные о пищевой и энергетической ценности блюда (изделия). Пищевую ценность блюда (изделия) определяют расчетным или лабораторным методами.

Каждая технико-технологическая карта имеет порядковый номер и хранится на предприятии.

При внесении изменений в рецептуру или технологию производства продукции технико-технологическую карту переоформляют.

Форма технико-технологической карты приводится ниже.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

УТВЕРЖДАЮ

« ____ » _____ 20__ г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ____

на _____

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется

на _____

вырабатываемое _____

и реализуемое _____

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

2.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления _____

должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

_____ должно подаваться _____
оформляется _____
Реализация осуществляется при температуре подачи _____ в течение _____
Хранят _____
Срок годности _____

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества _____
Внешний вид _____
Консистенция _____
Цвет _____
Вкус _____
Запах _____
6.2. Микробиологические показатели _____ должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт (В РФ СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс _____).

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ _____ на выход _____

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энергетическая ценность, ккал
общие	из них животные	общие	из них растительные	общие	из них моно- и дисахариды	

Ответственный за оформление ТТК _____
должность подпись Ф.И.О.

Примечание - При необходимости в разделе 7 указывают и другие показатели пищевой ценности, например, содержание витаминов, минеральных веществ и др.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Лабораторная работа №1

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА БЛЮД АЗИАТСКОЙ КУХНИ СТРАН СНГ (азербайджанских, узбекских)

Тема лабораторной работы: Ассортимент и особенности, технология приготовления блюд азиатской кухни стран СНГ (азербайджанских, узбекских).

Цель работы: Изучить и практически освоить технологию производства блюд азиатской кухни стран СНГ (азербайджанских, узбекских). Провести органолептическую оценку блюд.

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

Когда речь заходит об узбекских национальных блюдах, на первое место всегда ставят плов. И это закономерно.

Любимое кушанье жителей Средней Азии имеет многовековую историю. Такие его виды, как тонтарма-плов, софаки-плов, создали далекие предки. Некоторые рецепты появились уже в наши дни – янгилик-плов, вермишель-плов и другие. В каждой области во многих городах Узбекистана есть свои варианты плова.

Такое завидное долголетие и огромная популярность, давно перешагнувшая пределы Средней Азии, объясняются высокими вкусовыми качествами плова, его калорийностью и питательностью. Приготовление плова – настоящее искусство. В Узбекистане по традиции праздничные и свадебные пловы готовят мужчины. Юноша, достигший совершеннолетия, обязательно должен научиться готовить плов.

Многие самобытные узбекские блюда также древнего происхождения, например, кавардак - жареное мясо, залитое бараньим салом. Этим своеобразным способом консервирования мяса пользовались когда-то скотоводы-кочевники.

Мясные блюда в узбекской кухне готовятся в основном из баранины, реже из говядины и конины. Капусту, картофель, помидоры, свеклу и другие овощи стали выращивать в Узбекистане сравнительно недавно, поэтому самостоятельных овощных блюд в национальной кулинарии практически нет. Овощи используются в супах, подливах к лагману и нарыну. Сырые овощи подаются к пловам.

В узбекской кухне широко применяются специи – зира, барбарис, разные сорта красного стручкового перца, черный перец, кинза, петрушка, укроп, райхон и другие.

Значительное место в узбекской кулинарии занимают мучные изделия. Разнообразные лепешки: гуштли, нон, патырча, чалпак, катлама. Самсы – пирожки с мясом, луком, горохом, зеленью. Данные мучные изделия выпекают в специальной печи – тандыр, к раскаленным стенкам которой прикрепляются мучные изделия. Лепешки в узбекских семьях подаются вместо хлеба.

Право разломить лепешку перед едой по обычаю предоставляется старшему в семье. Сдобные лепешки, сладости, киемы, бекмесы, фрукты подаются к чаю, которым традиционно начинается и заканчивается обед.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

1. Технология приготовления супов.
2. Технология приготовления блюд из мяса.
3. Технология приготовления мучных изделий.
4. Использование специй в узбекской кухне.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН	
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

Изучить теоретическую часть.

Ответить на контрольные вопросы.

Изучить ассортимент блюд лабораторной работы.

Заполнить рабочую тетрадь: рецептуру блюд, технологию приготовления:

- рассчитать потребное количество продуктов;
- составить технологические схемы;
- составить последовательность выполнения технологических операций при изготовлении блюд;
- составить шкалу органолептической оценки блюд лабораторной работы;
- приготовить блюда по ассортименту лабораторной работы;
- подготовить блюда к дегустации;
- провести органолептическую оценку блюд;
- результаты бракеража занести в бракеражные листы;
- выявить недостатки и замечания при изготовлении блюд;
- подготовить отчет по лабораторной работе;
- убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Посуду, инвентарь и инструменты подобрать в соответствии с необходимостью технологических процессов приготовления блюд.

РЕЦЕПТУРА И ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД

Салат-коктейль «Имбирный»

Рецептура

Наименование сырья, полуфабрикатов	Брутто, г	Нетто, г
Курица	76	53
Масса отварной курицы	-	20
Яблоки свежие	29	20
Ананасы	36	20
Апельсины свежие	30	20
Лимон	11	10
Орех грецкий	24	10
Имбирь (порошок)	0,2	0,2
Мускатный орех (порошок)	0,2	0,2
Зелень	3	2
Выход	-	100

Технология приготовления

Вареное куриное филе нарезают кубиками, свежие яблоки (удалив сердцевину с семенами), ананасы и апельсины – кусочками. Кладут в бокал, чередуя филе с фруктами. Заливают соусом из тех же фруктов, растертых с орехами и заправленных мускатным орехом и имбирем. Украшают ломтиками лимона и зеленью.

Кюфта-бозбаш (суп с мясными шариками)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ		полуфабрикатов	Брутто, г	Нетто, г
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6	Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна	Баранина (газообедненная и запеченная)	121	86,5
Жир-сырец (куриный)			16,5	16,5
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022				

Лук репчатый	10,5	9
Крупа рисовая	13,5	13,5
Алыча свежая	16,5	16,5
или сушеная	11	11
Перец черный молотый	0,06	0,06
Соль	1,7	1,7
Масса полуфабриката	-	139
Масса готовой кюфты	-	110
Картофель	166,5	125
Лук репчатый	12	10
Горох или нут	28,5	28
Шафран	0,1	0,1
Мята сушеная	0,1	0,1
Бульон	210	200
Перец черный горошком	0,05	0,05
Лавровый лист	0,02	0,02
Соль	3	3
Выход	-	500

Технология приготовления

В фарш, приготовленный из мякоти баранины с добавлением репчатого лука и жира-сырца, кладут рис, соль, перец и разделяют по два шарика на порцию, начиная их алычой (по 2-3 шт.).

В бульоне варят до полуготовности горох или нут (предварительно замоченные), затем добавляют мясные шарики, картофель, нарезанный кубиками и мелко нашинкованный репчатый лук. За 10-15 мин до готовности кладут соль, перец и добавляют настой шафрана. При отпуске суп посыпают сушеной мятой.

Лагман

Рецептура

Наименование сырья, полуфабрикатов	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (лопаточная часть, грудинка)	107	79
или баранина (лопаточная часть, грудинка)	99	71
Масса готового мяса	-	50
Мука пшеничная	150	150
Вода для замеса теста	60	60
Масса теста	-	205
Масса готовой лапши	-	270
Масло растительное для смазывания лапши	3	3
Масло растительное	25	25
Картофель	51	38
Лук репчатый	18	15
Чеснок	5	4
Перец сладкий	33	25
Морковь	38	30
Редька	21	15
Томат-пюре	20	20

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
 ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
 Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

или помидоры свежие	71	60
Вода	150	150
Укроп, петрушка (зелень)	7	5
Соль	-	4
Перец черный молотый	-	0,05
Выход	-	580

* Перец сладкий можно заменить таким же количеством лука репчатого.

Технология приготовления

Замешивают крутое пресное тесто и оставляют на 1,5-2 часа. Подготовленное тесто нарезают небольшими кусками и пропускают его через лагманную машину. Полученный лагман (длинную лапшу) отваривают в кипящей подсоленной воде, откидывают, промывают и смазывают растительным маслом.

Затем готовят мясо с овощами. Репчатый лук и перец сладкий нарезают полукольцами, свежие помидоры – дольками, морковь, редьку, картофель – мелкими кубиками.

Мясо, нарезанное мелкими кусочками, обжаривают на жире с репчатым луком, добавляют свежие помидоры или томат-пюре. Через 5-10 мин кладут морковь, редьку, сладкий перец, измельченный чеснок и продолжают обжаривать еще 8-10 мин. Затем добавляют воду и кладут картофель, специи и тушат до готовности.

Перед отпуском готовую лапшу разогревают в кипящей воде, выкладывают в глубокую тарелку, сверху – мясо с овощами, посыпают зеленью.

Лабораторная работа №2

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА БЛЮД АЗИАТСКОЙ КУХНИ СТРАН СНГ (туркменских, казахских)

Тема лабораторной работы: Ассортимент и особенности, технология приготовления блюд азиатской кухни стран СНГ (туркменских, казахских).

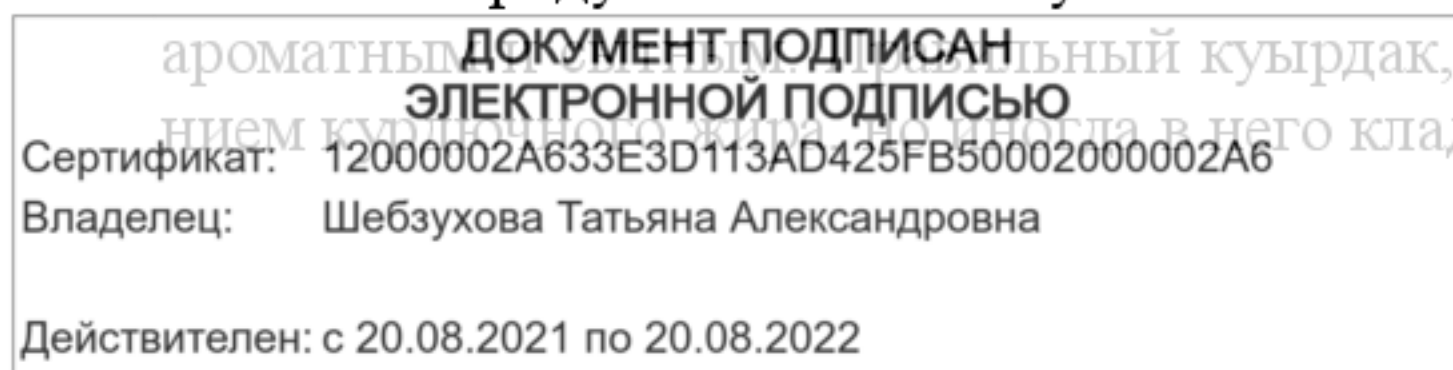
Цель работы: Изучить и практически освоить технологию производства блюд азиатской кухни стран СНГ (туркменских, казахских). Провести органолептическую оценку блюд.

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

Основу казахской кухни издавна составляют продукты животноводства – мясо и молоко. Среди мясопродуктов преобладает, как и во всей Средней Азии, баранина. Потребляются также и другие виды мяса: говядина, козлятина, конина, птица, дичь. Наиболее распространенное мясное блюдо - бешбармак – сваренные в бульоне баранина и куски раскатанного теста. "Бешбармак" в переводе означает "пять пальцев". Названо кушанье так потому, что его принято есть руками. Распространено оно не только в Казахстане, но и других среднеазиатских республиках.

Бешбармак заправляют сорпой – крепким бульоном, процеженным, налитым в глубокую тарелку или кесе, добавляют мясо и подают баурсаки. Сорпа с разными наполнителями – одно из самых любимых первых блюд.

Любят казахи также и куырдак - жаркое из бараньей печени, лёгкого и мяса с картофелем. Этот продукт восточной кухни может являться первым и вторым блюдом одновременно, ароматным и сытным. Куырдак, готовится из бараньих субпродуктов с добавлением курдючного жира, до которого в него кладут и мясо.



Казахи – большие мастера заготавливать мясо впрок. Мясо заготавливают различными способами – вялением, солением, копчением. Из конины, например, делают очень вкусные сырокопченые колбасы – казы и шужук.

Шужук – подготовленные кишки выворачивают и хорошо промывают под проточной водой. После того как вода стечет, щедро солят и на время отставляют. Затем их наполняют нарезанным кусочками мяса и аккуратно расправляют по всей длине. Оба края кишки соединяют, используя зубочистку, и вывешивают в прохладном месте на три-четыре часа. Практически готовый шужук доводят до кондиции двумя способами: отварив его или прокоптив.

Отличие казы от шужука в способе приготовления. Для казы выбирают конское мясо на ребре и филе поясничной части, так как там больше жира. Эти куски заправляют специями, а потом наполняли ими, не разрезая, кишки. Хорошее созревшее мясо срезают с ребра коня полосками, маринуют сутки в холодном месте с солью, чесноком и перцем и потом аккуратно заполняют им кишку.

Второе место после мясных блюд занимают мучные и молочные блюда. Дежурные кушанья – баурсаки и различные лепешки из кислого и пресного теста. Баурсак – это традиционное блюдо казахской кухни, а также башкирской, татарской и других азиатских кухонь. Рецепт баурсаков несложен, это кусочки теста, жаренные во фритюре. Обычно баурсаки готовятся из пресного или дрожжевого теста, но есть и баурсаки, рецепт которых предлагает сделать их из творожного теста.

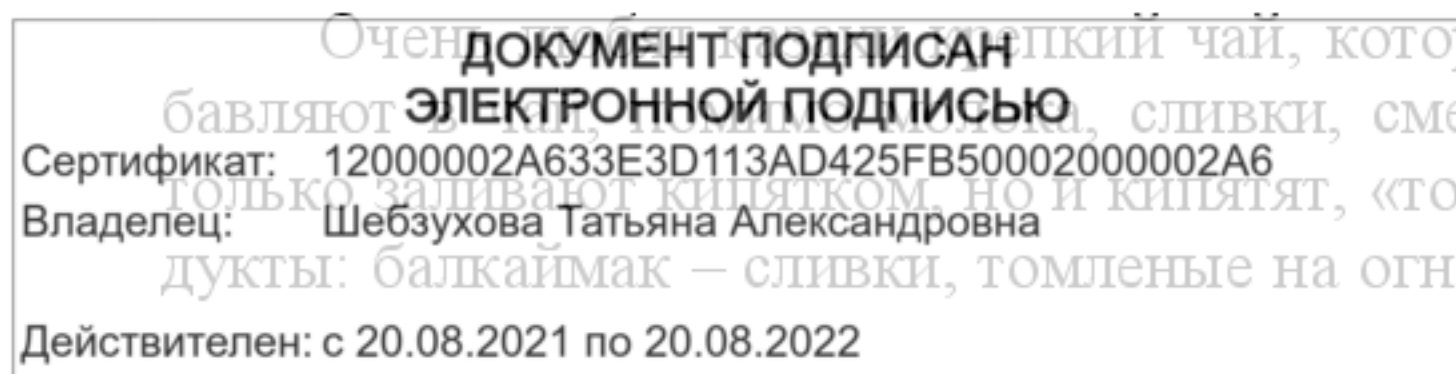
Нередко казахи едят тары. Тары – это обработанное вручную просо. Сначала просо отваривают в большом казане, затем высушивают и просушенные зерна с шелухой обжаривают в прокаленном казане. После этого в ступе отделяют скорлупу от зернышек, тщательно очищают зерна от плевел путем выдувания. После очистки от кожуры, просо еще раз обжаривается в прокаленном казане. Тары обычно кладут в чай с молоком небольшими порциями – 2-3 чайные ложки, выпивают чай, затем уже не сильно твердый тары съедают с молоком, сметаной или со сливочным маслом.

Летом почти в каждой семье готовят айран – кислое молоко, разбавленное водой. Его пьют как прохладительный напиток, им заправляют различные крупяные похлебки. Из айрана делают также курт и иримшик. Курт – это творог, скатанный в колобки и высушенный на солнце. Главное в технологии приготовления курта – это четкое соблюдение температурного режима. Для того чтобы молоко правильным образом заквасилось и просушилось, в течение пары дней должна стоять жара до сорока градусов. Иримшик – это среднее между творогом и сыром. Обычно иримшик бывает светло-коричневого цвета, а на вкус сладковатый. Для начала, свежее цельное молоко подогревают и заквашивают, или дают самому скиснуть. Кислое молоко долго уваривают на медленном огне до отделения творожного сгустка и практически до полного испарения всей сыворотки. Уваренный иримшик отжимают и раскладывают на ровной поверхности для просушки. Подается к столу как десерт вместе со сметаной.

Излюбленный напиток казахов – кумыс. Это особым способом заквашенное кобылье молоко, известное своими лечебными свойствами. Подобным же образом из верблюжьего молока делают шубат. Это кисломолочный продукт, жирнее кумыса.

Чтобы приготовить шубат в домашних условиях, в верблюжье молоко добавляют закваску. Классический напиток сквашивается в деревянной кадушке или специальном кожаном мешке – торсыке в течение суток при комнатной температуре. В отличие от кумыса шубат не взбалтывают, а лишь слегка встряхивают перед подачей.

Очень популярный напиток – кисломолочный чай, который пьют в любое время дня. Казахи Алтая добавляют в чай, помимо молока, сливки, сметану, талкан, сало, соль или сахар. Заварку не только заливают кипятком, но и кипятят, «томят». К чаю непременно подают молочные продукты: балкаймак – сливки, томленные на огне, сушеный сыр курт, сыкпа и иримшик из прес-



ного молока, а также сладости: сахар, конфеты, варенье, печенье, пряники. Из традиционных кушаний – баурсаки.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

1. Технология приготовления бешбармака.
2. Технология приготовления куырдака.
3. Технология приготовления колбас.
4. Технология приготовления мучных изделий.
5. Технология приготовления напитков.
6. Использование молочных продуктов.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

Изучить теоретическую часть.

Ответить на контрольные вопросы.

Изучить ассортимент блюд лабораторной работы.

Заполнить рабочую тетрадь: рецептуру блюд, технологию приготовления:

- рассчитать потребное количество продуктов;
- составить технологические схемы;
- составить последовательность выполнения технологических операций при изготовлении блюд;
- составить шкалу органолептической оценки блюд лабораторной работы;
- приготовить блюда по ассортименту лабораторной работы;
- подготовить блюда к дегустации;
- провести органолептическую оценку блюд;
- результаты бракеража занести в бракеражные листы;
- выявить недостатки и замечания при изготовлении блюд;
- подготовить отчет по лабораторной работе;
- убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Посуду, инвентарь и инструменты подобрать в соответствии с необходимостью технологических процессов приготовления блюд.

РЕЦЕПТУРА И ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД

Плов с рыбой

Рецептура

Наименование сырья, полуфабрикатов	Брутто, г	Нетто, г
Осетр	248	123
или судак	239	122
Масса вареной рыбы	-	100
Крупа рисовая	57	57
Бульон рыбный	120	120
Масса готового риса	-	160
Лук репчатый	107	90/45*
Масло растительное	40	40
Шафран	0,05	0,05
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6	7	5
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна	3	3
Выход	-	305
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022		

*Масса лука пассерованного.

Технология приготовления

Осетрину (порционные куски с кожей, без хрящей) или судака (филе с кожей без костей) нарезают кубиками массой 40 г, припускают; полученный бульон используют для приготовления плова. Лук репчатый, нарезанный мелкими кубиками, пассеруют на растительном масле, добавляют крупу рисовую, заливают бульоном и варят до готовности.

При подаче рис окрашивают настоем шафрана (0,5 г шафрана на 30 г кипяченой воды), сверху укладывают куски рыбы и посыпают мелко нарезанной зеленью. Блюдо можно отпускать и без шафрана.

Манты с бараниной

Рецептура

Наименование сырья, полуфабрикатов	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	75	75
в том числе мука на подпыл	5	5
Вода	30	30
Соль	1	1
Масса теста	-	100
Баранина (лопаточная или тазобедренная части)	200	143
Лук репчатый	77	65
Перец красный молотый	1	1
Соль	1,5	1,5
Вода	20	20
Масса фарша	-	228
Масса полуфабриката	-	328
Масло растительное (для смазывания каскана)	5	5
Уксус 3%-ный	15	15
Выход	-	315

Технология приготовления

Из муки, воды и соли замешивают крутое тесто (влажность 39%), накрывают влажной тканью и выдерживают в течение 40-60 мин. Готовое тесто формуют тонкими жгутами, делят их на кусочки массой 19-20 г и раскладывают на круглые лепешки с утонченными краями. На середину лепешки укладывают фарш и края защипывают посередине, придавая изделию круглую или овальную форму. Для фарша баранину нарезают мелкими кубиками, смешивают с мелко рубленным репчатым луком, добавляют соль, перец, холодную воду и все перемешивают. Манты укладывают на смазанную жиром решетку, вставляемую в специальный котел (каскан), и варят на пару в течение 30 мин. Отпускают по 5 шт. на порцию (1 шт. – 60 г) с уксусом и красным перцем или без уксуса, соответственно уменьшив выход.

При использовании нежирной баранины необходимо добавить жир-сырец курдючный (10 г на порцию), при этом соответственно уменьшить норму мяса.

Беляш

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022		Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная		80	80
Вода или молоко		40	40

Дрожжи (прессованные)	2	2
Сахар	2	2
Соль	1	1
Масса теста	-	120
Говядина (котлетное мясо)	149	110
или баранина (котлетное мясо)	154	110
Лук репчатый	24	20
Перец черный молотый	0,5	0,5
Соль	2	2
Вода	15	15
Масса фарша	-	144
Масса полуфабриката	-	264
Масло растительное для жарения и смазывания стола и листов	17	17
Выход	-	240(3 шт. по 80 г)

Технология приготовления

Готовое дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, разделяют на лепешки массой по 40 г, на середину лепешки кладут 48 г фарша, придают изделиям круглую форму, края защипывают, оставляя отверстие в центре, чтобы фарш был виден.

Для приготовления фарша мясо пропускают через мясорубку с крупной решеткой, добавляют мелко рубленый лук, соль, перец, воду, перемешивают до однородной консистенции.

Беляши укладывают отверстием вниз на сковороду с раскаленным до температуры 180-190 °С жиром и жарят с обеих сторон до готовности. Подают по три на порцию. Можно отпускать беляши поштучно.

Рекомендуемая литература и интернет-ресурсы

а) основная литература:

1. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова ; под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 368 с.

б) дополнительная литература:

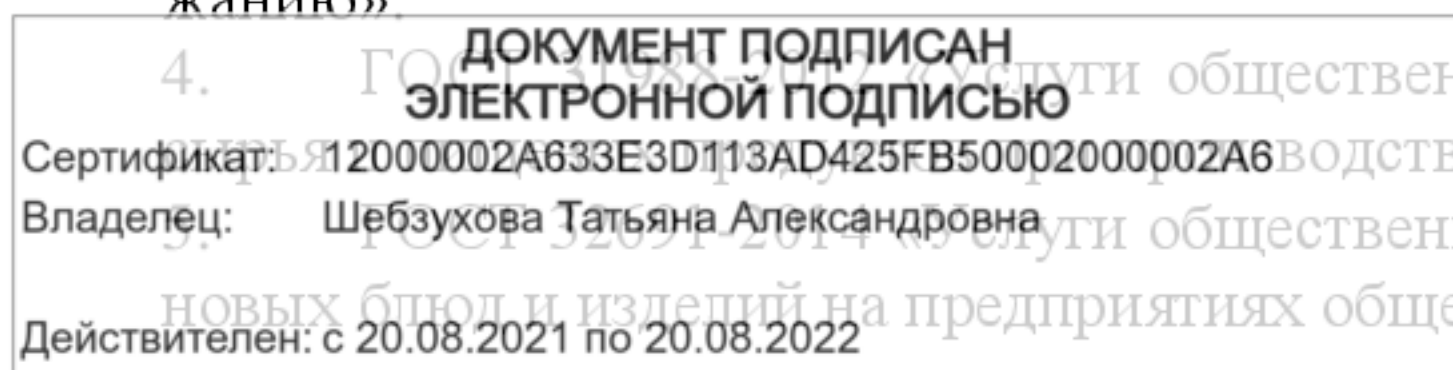
1. Кухня народов мира: учебное пособие / авт.-сост. В.В. Марченко, Н.В. Судакова; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Северо-Кавказский федеральный университет». – Ставрополь: СКФУ, 2016. - 149 с.

2. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

3. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

4. ГОСТ 31988-2014 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и производств продукции общественного питания».

5. ГОСТ 32091-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».



6. Азиатская кухня – М.: ОЛМА Медиа Групп, 2013. – 240 с.
7. Садовский Е. Суши, роллы. – М.: Эксмо, 2012. – 96 с.
8. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни: Ассоциация кулинаров России ГО ВПО – М.: ИТК «Дашков и К^о», 2008.
9. Сяо Минь. Китайская кухня. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2011. – 288 с.
10. Могильный М.П. Восточные сладости (технология, рецептуры, рекомендации). – М.: Дели-принт, 2002. – 148 с.

в) Интернет-ресурсы

1. <http://www.complexdor.ru> – Сайт базы нормативной и технической документации
2. <http://www.twirpx.com> – Сайт поиск литературы
3. <http://www.pitportal.ru> – Сайт информационного портала
4. <http://www.libgost.ru> – Сайт библиотеки Гостов и нормативных документов
5. www.hotelnews.ru – Сайт сбора информации в сфере гостиничного бизнеса

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ
для лабораторных занятий по дисциплине
Технология азиатской кухни

студента(ки) _____
курса _____ группы _____
Преподаватель _____

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

Пятигорск, 20 ____ г.

группа _____

по теме _____

[illegible]

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Преподаватель	
---------------	--

[illegible]

[illegible]

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Методические указания

для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы
по дисциплине «Технология азиатской кухни»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

Пятигорск, 2022

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Содержание

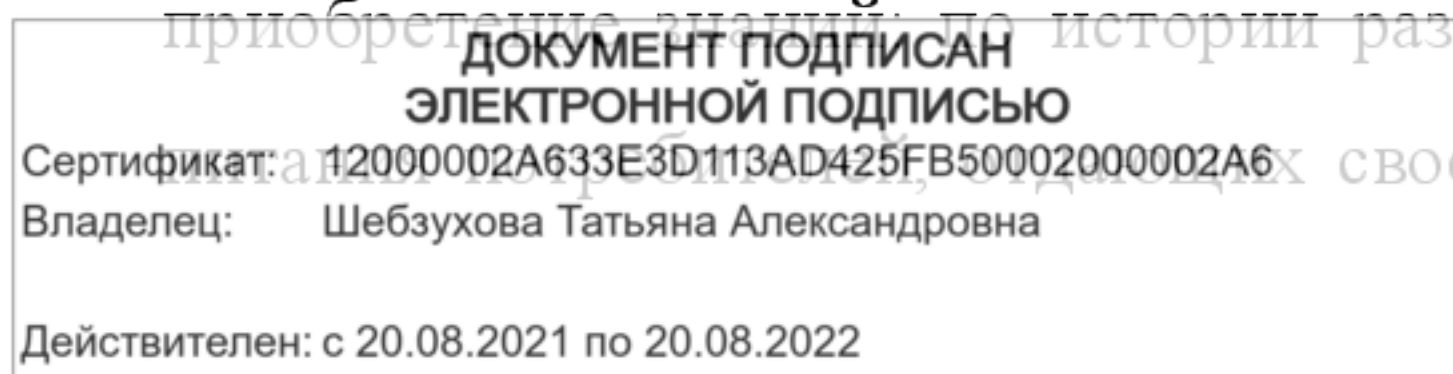
1. Введение	23
2. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Технология азиатской кухни»	27
3. План-график выполнения самостоятельной работы	29
4. Контрольные точки и виды отчетности по ним	30
5. Методические рекомендации по изучению теоретического материала	30
6. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)	35
7. Методические указания по подготовке к экзамену	35
8. Список рекомендуемой литературы	35

Введение

Азиатская кухня (*восточноазиатская кухня*) – обобщающий термин, используемый, как правило, для общего названия кухонь восточной, южной, и юго-восточной Азии. Кухни стран островов тихого океана обычно не включаются в это понятие, также как и кухни других регионов Азии – западной и средней Азии. В последнее время национальная кухня Азии привлекает все большее число ее последователей. По всему миру открываются рестораны японской, китайской, тайской, индийской кухонь и пользуются они постоянно большим успехом среди потребителей. Азиатская кухня – это термин, объединяющий в себе особенности приготовления различных блюд центральной, восточной, южной Азии, Индии, Тайваня, Бирмы, Японии, Афганистана, Пакистана, Таиланда, Вьетнама, Китая и т.д.

Целями освоения дисциплины «Технология азиатской кухни» являются

приобретение знаний по истории развития азиатских кухонь; по организации



бенностях приготовления и подачи блюд азиатской кухни; научных основ технологии продукции общественного питания.

Задачами освоения дисциплины «Технология азиатской кухни» является формирование знаний, умений и навыков по следующим направлениям деятельности: освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя; овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения высокого качества готовой продукции; формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.

В результате самостоятельного изучения дисциплины обучающийся должен приобрести следующие компетенции:

Содержание компетенции

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
ПК-5 Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности производства продуктов питания	ИД-1 _{ПК-5} Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований.	Осознает контроль качества, безопасность сырья и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией, основными и прикладными методами исследований.
	ИД-2 _{ПК-5} Организует технологический процесс производства продуктов питания и специализированных пищевых продуктов с применением современных технологий	Анализирует технологический процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с применением современного технологического процесса

Сертификат
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	менением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья.	ского оборудования.
	ИД-3 _{ПК-5} Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания.	Учитывает прогрессивные методы эксплуатации оборудования, принципы управления качеством, безопасность и прослеживаемость производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий.
ПК-8 Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	ИД-1 _{ПК-8} Организует мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания.	Учитывает мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции азиатской кухни, оказываемых услуг предприятиями питания.

Тематический план дисциплины

№	Раздел (тема) дисциплины	Реализуемые компетенции, индикаторы	Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов				Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Групповые консультации	
9 семестр							
	Раздел 1. Характеристика основ азиатской кухни		1,5		-		72
1	Тема 1. Общая характеристика основ азиатской кухни. Продукты, характерные для азиатской кухни	ПК-5, ПК-8	1,5		-		
	Раздел 2. Основы технологии		1,5		6		
2	Тема 2. Особенности технологии приготовления блюд азиатской кухни стран СНГ	ПК-5, ПК-8	1,5		3	3	

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

3	Тема 3. Особенности технологии приготовления блюд индийской, индокитайской и непальской кухни	ПК-5, ПК-8	-				
4	Тема 4. Особенности технологии приготовления блюд вьетнамской, филиппинской, монгольской и корейской кухни	ПК-5, ПК-8	-				
5	Тема 5. Особенности технологии приготовления блюд китайской и японской кухни	ПК-5, ПК-8	-				
Итого за 9 семестр			3		6		72

Наименование и содержание лекций

№ тем ы дис цип лин ы	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объ ем часо в	Из них практи ческая подгот овка, часов
9 семестр			
Раздел 1. Характеристика основ азиатской кухни		1,5	-
1.	Тема 1. Общая характеристика основ азиатской кухни. Продукты, характерные для азиатской кухни Характеристика основ азиатской кухни. Кухонные принадлежности, используемые в азиатской кухне. Современное оборудование, используемое в азиатской кухне. Организация документооборота по производству на предприятии питания. Использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания. Анализ научно-технической информации. Анализ отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции. Организация документооборота по производству блюд национальной кухни на предприятии питания. Использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания по производству блюд национальной кухни. Рис. Лапша. Сочни и блинчики. Вонтоны. Рисовая бумага. Пельмени. Овощи. Свежие и сушеные грибы. Водоросли. Фрукты. Орехи и семена. Соевых творог тофу и растительный белок. Сушеная рыба и моллюски. Мясные продукты и консервированные яйца. Птица. Мясо. Рыба. Морепродукты. Травы, пряности, ароматизаторы. Порошки и пасты карри. Кулинарные жиры и растительные масла. Уксусы. Соусы и пасты. Консервы. Кокосовое молоко и сливки. Напитки.	1,5	-
Раздел 2. Основы технологии блюд азиатской кухни		1,5	-
2.	Тема 2. Особенности технологии приготовления блюд азиатской кухни	1,5	-

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	стран СНГ Холодные блюда и закуски. Первые блюда. Вторые блюда. Сладкие блюда.		
	Итого за 9 семестр	3	-

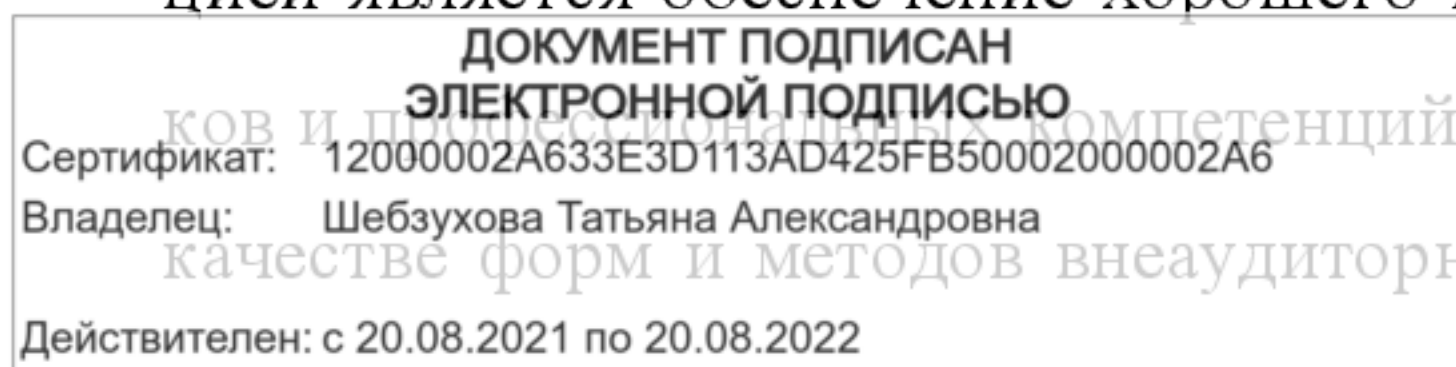
Наименование лабораторных работ

№ темы дисциплины	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Из них практическая подготовка, часов
9 семестр			
2	Технология производства блюд азиатской кухни стран СНГ (азербайджанских, узбекских)	3	-
	Оформление рабочей тетради: сырьевая проработка на каждое блюдо или изделие, органолептический анализ, разработка ТТК и схем приготовления блюд и изделий		
2	Технология производства блюд азиатской кухни стран СНГ (туркменских, казахских)	3	3
	Оформление рабочей тетради: сырьевая проработка на каждое блюдо или изделие, органолептический анализ, разработка ТТК и схем приготовления блюд и изделий		
	Итого за 9 семестр	6	3

1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Технология азиатской кухни»

Дисциплина «Технология азиатской кухни» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений дисциплин (модуля) Б1 – Б1.В.23 подготовки бакалавра по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Ее освоение проходит в 9 семестре.

Самостоятельная работа – это работа студентов по усвоению обязательной и свободно получаемой информации по самообразованию. Такая форма обучения приобретает в настоящее время актуальность и значимость. Её функцией является обеспечение хорошего качества усвоения знаний, умений, навыков



студентами по изучаемой дисциплине. В
самостоятельной работе студентов является самостоя-

тельная работа в библиотеке, конспектирование, работа со специальными словарями и справочниками, расширение понятийно-терминологического аппарата, подготовка к вопросам по собеседованию.

Текущая аттестация студентов проводится преподавателем, ведущим лабораторные занятия по дисциплине, в следующих формах: отчет (письменный), собеседование.

Целью подготовки к лабораторным занятиям является письменный отчет в виде рабочей тетради по лабораторным работам. Задачами при подготовке к лабораторным занятиям – оформление технико-технологической карты (ТТК) по каждому блюду тем лабораторной работы дисциплины.

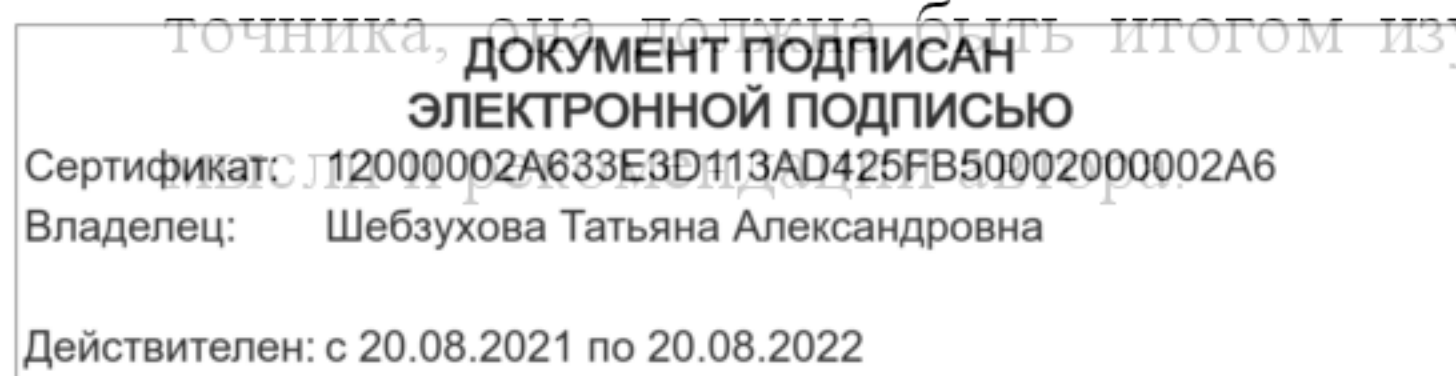
Целью подготовки к самостоятельному изучению литературы по темам №1-5 дисциплины является собеседование с преподавателем по темам теоретического материала. Задачами при подготовке к самостоятельному изучению литературы по темам №1-5 дисциплины – конспектирование студентом тем дисциплины.

Научно-теоретический уровень содержания. В работе необходимо обоснованно изложить тему, представить собственную позицию по проблеме.

Теоретические положения должны быть показаны как обобщение, вывод к фактическому материалу, а фактический материал – как иллюстрация, конкретизация теоретических положений.

Связь теории с практикой. В работе должна быть раскрыта практическая значимость обоснованных теоретических положений, проявлено умение автора увязать их с жизнью, в том числе и со своим направлением подготовки.

Самостоятельность и творчество в решении и изложении рассматриваемых вопросов. Работа не может быть результатом переписывания с одного источника, она должна быть итогом изучения обширного материала, содержать



Необходимо составить план, включающий 2-3 вопроса. Тема излагается в соответствии с планом, делаются выводы. Завершает работу список литературы. Необходимо добиваться внутренней связи рассматриваемых вопросов, а также последовательности в изложении каждого вопроса.

В конце работы приводится перечень фактически использованной литературы. Источников должно быть не менее 5. В список используемой литературы включаются лишь те источники, которые действительно использовались. Список составляется в алфавитном порядке.

Для правильного оформления библиографического списка использованной литературы необходимо свериться с приведенным списком в данной методической рекомендации.

Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5} ИД-1 _{ПК-8}	Подготовка к лабораторным занятиям №1,2	Отчет (письменный)	1,62	0,18	1,8
ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5} ИД-1 _{ПК-8}	Самостоятельное изучение литературы по темам №1-5	Собеседование	63,18	7,02	70,2
Итого за 9 семестр			64,8	7,2	72

3. Контрольные точки и виды отчетности по ним

Рейтинговая система не предусмотрена.

Промежуточная аттестация

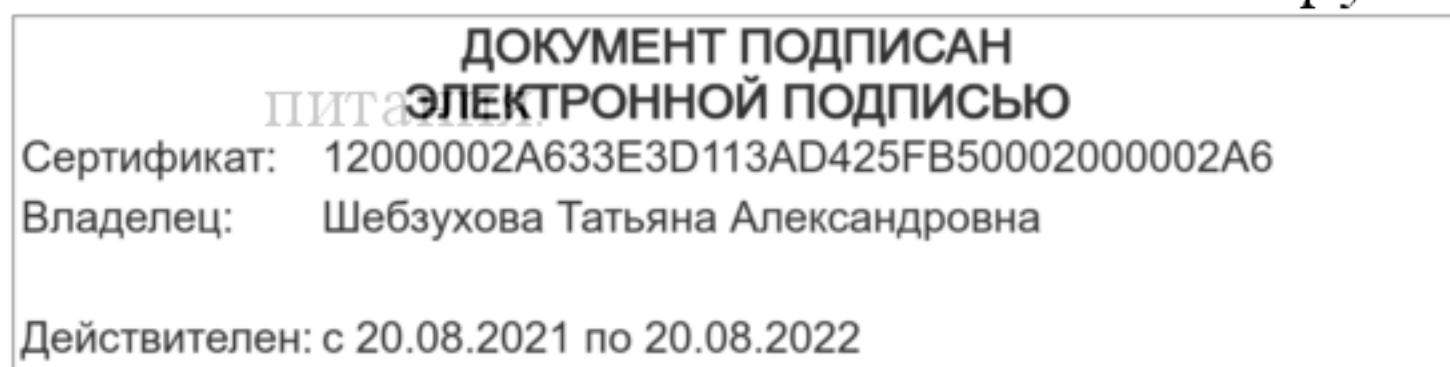
Промежуточная аттестация в форме зачета. Процедура зачета как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

4. Методические рекомендации по изучению теоретического материала

Вопросы для собеседования

Тема 1. Общая характеристика основ азиатской кухни. Продукты, характерные для азиатской кухни

1. Характеристика основ азиатской кухни.
2. Кухонные принадлежности, используемые в азиатской кухне.
3. Современное оборудование, используемое в азиатской кухне.
4. Организация документооборота по производству на предприятии питания.
5. Использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.
6. Анализ научно-технической информации.
7. Анализ отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов



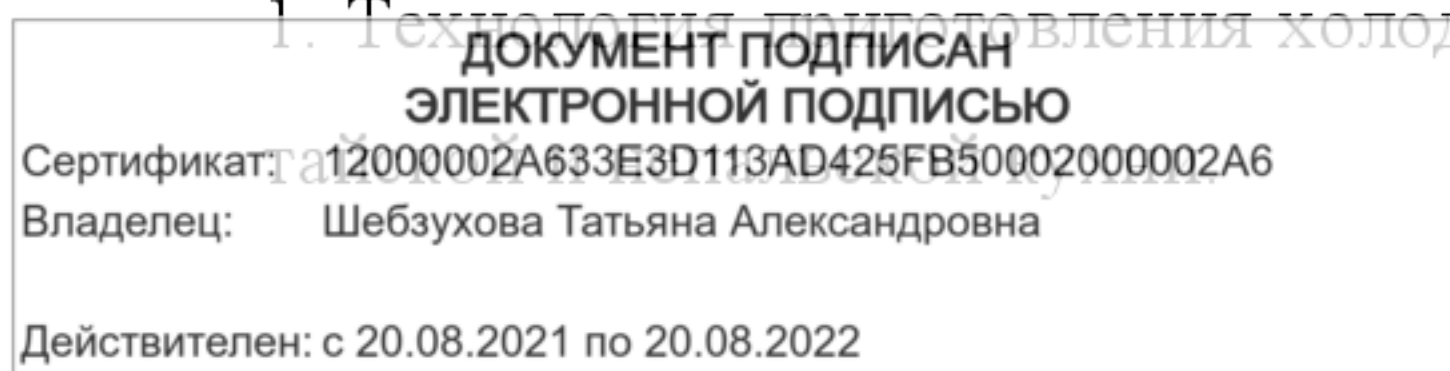
8. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции.
9. Организация документооборота по производству блюд национальной кухни на предприятии питания.
10. Использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания по производству блюд национальной кухни.
11. Рис. Лапша. Сочни и блинчики. Вонтоны. Рисовая бумага. Пельмени. Овощи. Свежие и сушеные грибы. Водоросли. Фрукты. Орехи и семена. Соевых творог тофу и растительный белок.
12. Сушеная рыба и моллюски. Мясные продукты и консервированные яйца. Птица. Мясо. Рыба. Морепродукты.
13. Травы, пряности, ароматизаторы. Порошки и пасты карри. Кулинарные жиры и растительные масла. Уксусы. Соусы и пасты. Самбала. Овощные соленья и консервы. Кокосовое молоко и сливки. Пиво, вино, крепкие спиртные напитки.

Тема 2. Особенности технологии приготовления блюд азиатской кухни стран СНГ.

1. Технология приготовления холодных блюд и закусок азиатской кухни стран СНГ.
2. Технология приготовления сладких блюд азиатской кухни стран СНГ.
3. Технология приготовления первых блюд азиатской кухни стран СНГ.
4. Технология приготовления вторых блюд азиатской кухни стран СНГ.

Тема 3. Особенности технологии приготовления блюд индийской, индокитайской и непальской кухни.

1. Технология приготовления холодных блюд и закусок индийской, индоки-



2. Технология приготовления сладких блюд индийской, индокитайской и непальской кухни.

3. Технология приготовления первых блюд индийской, индокитайской и непальской кухни.

4. Технология приготовления вторых блюд индийской, индокитайской и непальской кухни.

Тема 4. Особенности технологии приготовления блюд вьетнамской, филиппинской, монгольской и корейской кухни.

1. Технология приготовления холодных блюд и закусок вьетнамской, филиппинской, монгольской и корейской кухни.

2. Технология приготовления сладких блюд вьетнамской, филиппинской, монгольской и корейской кухни.

3. Технология приготовления первых блюд вьетнамской, филиппинской, монгольской и корейской кухни.

4. Технология приготовления вторых блюд вьетнамской, филиппинской, монгольской и корейской кухни.

Тема 5. Особенности технологии приготовления блюд китайской и японской кухни.

1. Технология приготовления холодных блюд и закусок китайской и японской кухни.

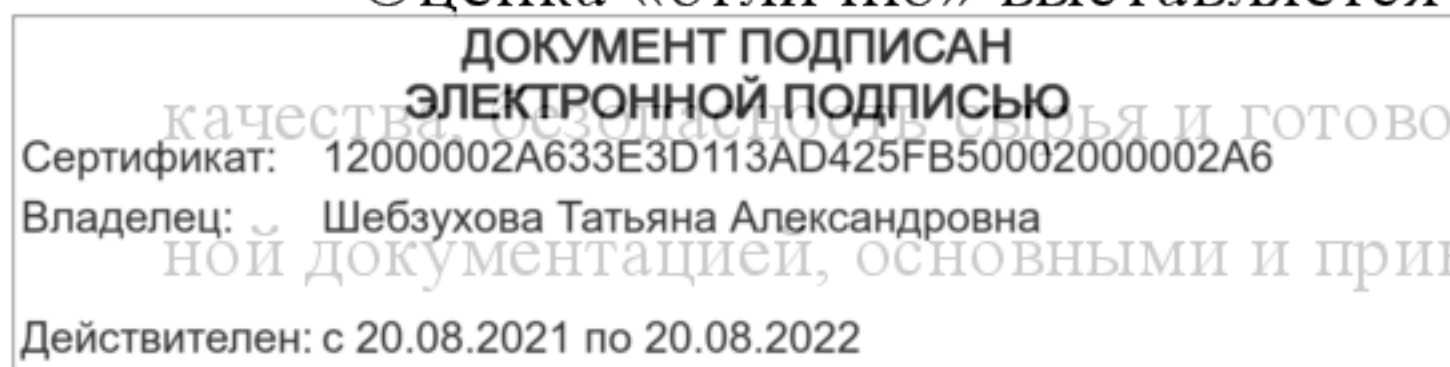
2. Технология приготовления сладких блюд китайской и японской кухни.

3. Технология приготовления первых блюд китайской и японской кухни.

4. Технология приготовления вторых блюд китайской и японской кухни.

Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если студент осознает контроль



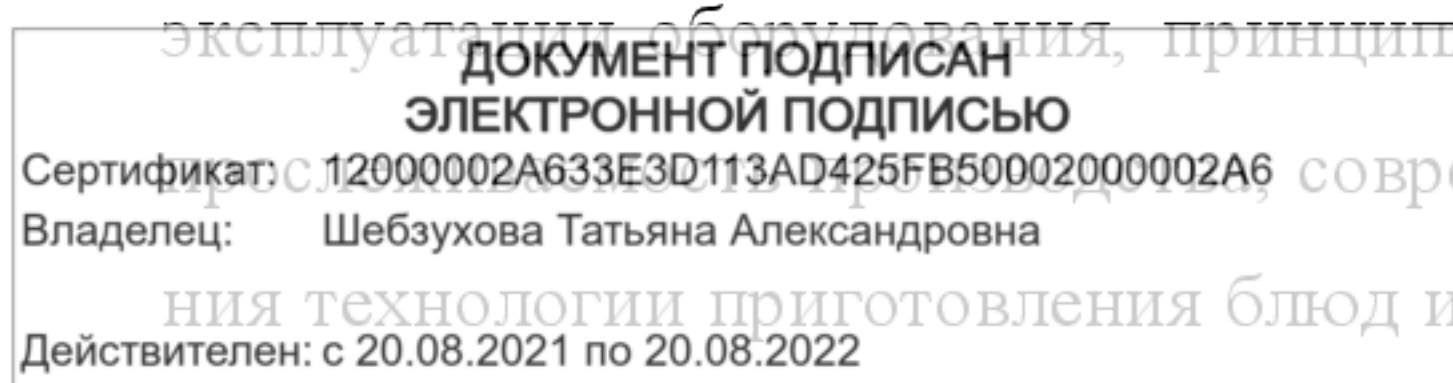
качества, безопасности сырья и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией, основными и прикладными методами исследований; анали-

зирует технологический процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с применением современного технологического оборудования; учитывает прогрессивные методы эксплуатации оборудования, принципы управления качеством, безопасность и прослеживаемость производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий; учитывает мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции азиатской кухни, оказываемых услуг предприятиями питания.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент осознает контроль качества, безопасность сырья и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией, основными и прикладными методами исследований; анализирует технологический процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с применением современного технологического оборудования; учитывает прогрессивные методы эксплуатации оборудования, принципы управления качеством, безопасность и прослеживаемость производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий; учитывает мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции азиатской кухни, оказываемых услуг предприятиями питания, *но допускает ошибки.*

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент *недостаточно* осознает контроль качества, безопасность сырья и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией, основными и прикладными методами исследований; анализирует технологический процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с применением современного технологического оборудования; учитывает прогрессивные методы

эксплуатации оборудования, принципы управления качеством, безопасность и современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий; учитывает мероприятия, позво-



ляющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции азиатской кухни, оказываемых услуг предприятиями питания.

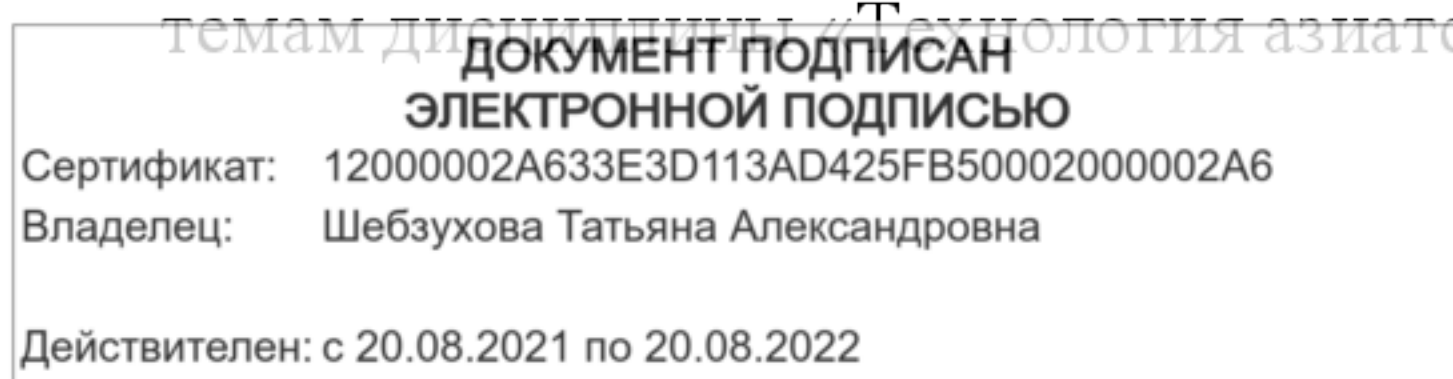
Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент *слабо* осознает контроль качества, безопасность сырья и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией, основными и прикладными методами исследований; анализирует технологический процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с применением современного технологического оборудования; учитывает прогрессивные методы эксплуатации оборудования, принципы управления качеством, безопасность и прослеживаемость производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий; учитывает мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции азиатской кухни, оказываемых услуг предприятиями питания.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины, хорошо ориентируется в терминологии дисциплины.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки, не ориентируется в терминах, не раскрывает поставленный перед ним вопрос.

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя вопросы для собеседования, которые позволяют оценить ответы студентов по темам дисциплины «Технология азиатской кухни».



Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить компетенции: ПК-5, ПК-8. Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более глубокими знаниями материала.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 5 минут, в течение данного времени будет проводиться беседа со студентом в диалоговом режиме.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами, сборниками рецептов.

5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)

– Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология азиатской кухни» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания // Писаренко О.Н./ Пятигорск.

6. Методические указания по подготовке к экзамену

Для дисциплины «Технология азиатской кухни» предусмотрен зачет.

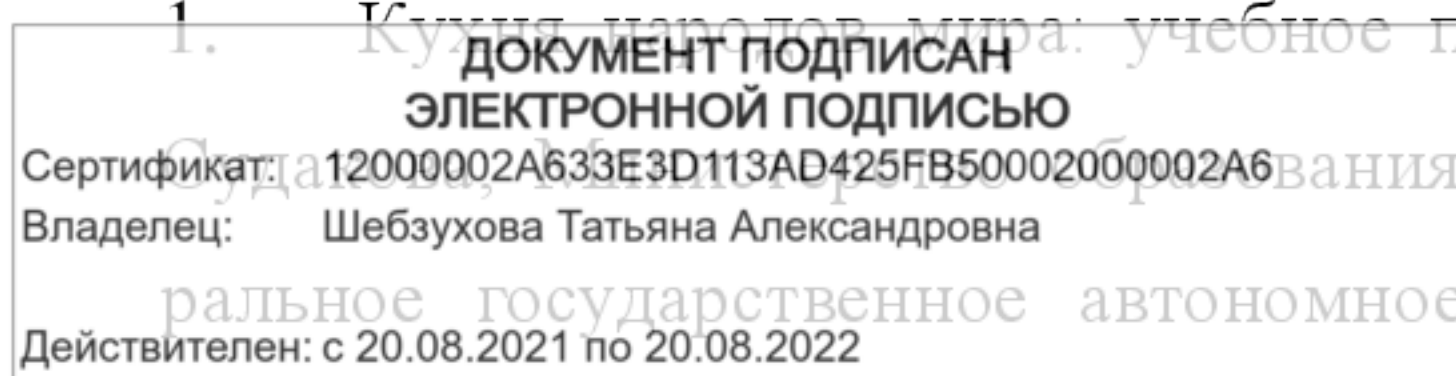
7. Список рекомендуемой литературы

Основная литература:

1. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова; под ред. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. – 368 с.

Дополнительная литература:

1. Кухня народов мира: учебное пособие / авт.-сост. В.В. Марченко, Н.В. Марченко. – М.: Издательство «Академия» и науки Российской Федерации, Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Национальный исследовательский университет «Высшая школа экономики», 2021. – 120 с.

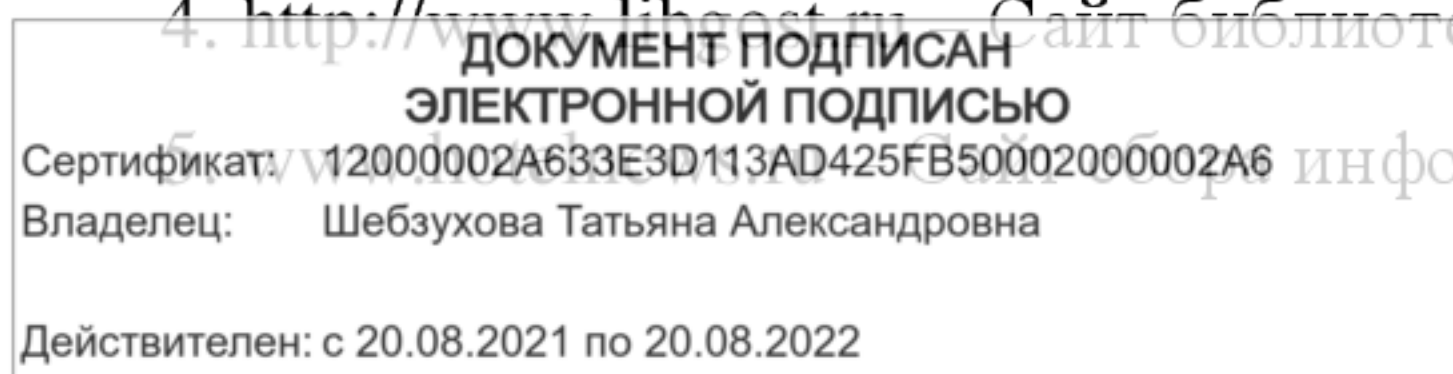


профессионального образования «Северо-Кавказский федеральный университет». – Ставрополь: СКФУ, 2016. – 149 с.

2. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
3. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
4. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
5. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».
6. Азиатская кухня – М.: ОЛМА Медиа Групп, 2013. – 240 с.
7. Садовский Е. Суши, роллы. – М.: Эксмо, 2012. – 96 с.
8. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни: Ассоциация кулинаров России ГО ВПО – М.: ИТК «Дашков и Ко, 2008.
9. Сяо Минь. Китайская кухня. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2011. – 288 с.
10. Могильный М.П. Восточные сладости (технология, рецептуры, рекомендации). – М.: Дели-принт, 2002. – 148 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.complexdor.ru> – Сайт базы нормативной и технической документации
2. <http://www.twirpx.com> – Сайт поиск литературы
3. <http://www.pitportal.ru> – Сайт информационного портала
4. <http://www.libgost.ru> – Сайт библиотеки Гостов и нормативных документов



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022