

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзузов Тимур Александрович

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского  
Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования  
федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 10:55:17

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f Пятигорский институт (филиал) СКФУ

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

## Методические указания

для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы  
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

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

## Содержание

|                                                                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. Введение                                                                                                  | 2  |
| 2. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Технология азиатской кухни» | 6  |
| 3. План-график выполнения самостоятельной работы                                                             | 9  |
| 4. Контрольные точки и виды отчетности по ним                                                                | 9  |
| 5. Методические рекомендации по изучению теоретического материала                                            | 10 |
| 6. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)                     | 15 |
| 7. Методические указания по подготовке к экзамену                                                            | 15 |
| 8. Список рекомендуемой литературы                                                                           | 15 |

## 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 питания потребителей, отдающих свое предпочтение азиатской кухне; об особенностях 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:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-5 | <p>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</p> <p><b>Знать:</b> инновационные знания в области технологии производства продуктов питания</p> <p><b>Уметь:</b> определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции</p> <p><b>Владеть:</b> способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания</p> |
| ПК-8 | <p>Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг</p> <p><b>Знать:</b> организацию контроля за обеспечением качества продукции и услуг</p> <p><b>Уметь:</b> организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг</p> <p><b>Владеть:</b> знаниями обеспечения качества продукции и услуг</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

### Тематический план дисциплины

| №         | Раздел (тема) дисциплины                                                                                   | Реализуемые компетенции | Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов |                      |                     |                        | Самостоятельная работа, часов |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------|---------------------|------------------------|-------------------------------|
|           |                                                                                                            |                         | Лекции                                                | Практические занятия | Лабораторные работы | Групповые консультации |                               |
| 8 семестр |                                                                                                            |                         |                                                       |                      |                     |                        |                               |
|           | Раздел 1. Характеристика основ азиатской кухни                                                             |                         | 1,5                                                   |                      | -                   |                        | 43,5                          |
| 1         | Тема 1. Общая характеристика основ азиатской кухни. Продукты, характерные для азиатской кухни              | ПК-5, ПК-8              | 1,5                                                   |                      | -                   |                        |                               |
|           | Раздел 2. Основы технологии блюд азиатской кухни                                                           |                         | 6,0                                                   |                      | 30                  |                        |                               |
| 2         | Тема 2. Особенности технологии приготовления блюд азиатской кухни стран СНГ                                | ПК-5, ПК-8              | 1,5                                                   |                      | 3                   |                        |                               |
|           |                                                                                                            |                         |                                                       |                      | 3                   |                        |                               |
| 3         | Тема 3. Особенности технологии приготовления блюд индийской, индокитайской и непальской кухни              | ПК-5, ПК-8              | 1,5                                                   |                      | 3                   |                        |                               |
|           |                                                                                                            |                         |                                                       |                      | 3                   |                        |                               |
|           |                                                                                                            |                         |                                                       |                      | 3                   |                        |                               |
| 4         | Тема 4. Особенности технологии приготовления блюд вьетнамской, филиппинской, монгольской и корейской кухни | ПК-5, ПК-8              | 1,5                                                   |                      | 3                   |                        |                               |
|           |                                                                                                            |                         |                                                       |                      | 3                   |                        |                               |
|           |                                                                                                            |                         |                                                       |                      | 3                   |                        |                               |
| 5         | Тема 5. Особенности технологии приготовления блюд китайской и японской кухни                               | ПК-5, ПК-8              | 1,5                                                   |                      | 3                   |                        |                               |
|           |                                                                                                            |                         |                                                       |                      | 3                   |                        |                               |
|           | Итого за 8 семестр                                                                                         |                         | 7,5                                                   |                      | 30                  |                        | 43,5                          |

### Наименование и содержание лекций

| № Темы           | Наименование тем дисциплины, их краткое содержание                                                                                              | Объем часов | Интерактивная форма проведения |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------|
| <b>8 семестр</b> |                                                                                                                                                 |             |                                |
|                  | <b>Раздел 1. Характеристика основ азиатской кухни</b>                                                                                           | <b>1,5</b>  | -                              |
| 1.               | Тема 1. Общая характеристика основ азиатской кухни. Продукты, характерные для азиатской кухни<br>Характеристика основ азиатской кухни. Кухонные | 1,5         | -                              |

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |   |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|
|                                                         | <p>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.</p> <p>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. Самбала. Овощные соленья и консервы. Кокосовое молоко и сливки. Пиво, вино, крепкие спиртные напитки.</p> |            |   |
| <b>Раздел 2. Основы технологии блюд азиатской кухни</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>6,0</b> | - |
| 2.                                                      | Тема 2. Особенности технологии приготовления блюд азиатской кухни стран СНГ<br>Холодные блюда и закуски. Первые блюда. Вторые блюда. Сладкие блюда.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1,5        | - |
| 3.                                                      | Тема 3. Особенности технологии приготовления блюд индийской, индокитайской и непальской кухни<br>Холодные блюда и закуски. Первые блюда. Вторые блюда. Сладкие блюда.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1,5        | - |
| 4.                                                      | Тема 4. Особенности технологии приготовления блюд вьетнамской, филиппинской, монгольской и корейской кухни<br>Холодные блюда и закуски. Первые блюда. Вторые блюда. Сладкие блюда.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1,5        | - |
| 5.                                                      | Тема 5. Особенности технологии приготовления блюд китайской и японской кухни<br>Холодные блюда и закуски. Первые блюда. Вторые блюда. Сладкие блюда.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1,5        | - |
| <b>Итого за 8 семестр</b>                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>7,5</b> | - |

### Наименование лабораторных работ

| № Темы | Наименование тем дисциплины, их краткое содержание                                                                                                        | Объем часов | Интерактивная форма проведения |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------|
|        | <b>8 семестр</b>                                                                                                                                          |             |                                |
| 2      | <b>Технология производства блюд азиатской кухни стран СНГ (азербайджанских, узбекских)</b>                                                                | 3           | -                              |
|        | Оформление рабочей тетради: сырьевая проработка на каждое блюдо или изделие, органолептический анализ, разработка ТТК и схем приготовления блюд и изделий |             |                                |
| 2      | <b>Технология производства блюд азиатской кухни стран</b>                                                                                                 | 3           | -                              |

|   |                                                                                                                                                           |           |              |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|
|   | <b>СНГ (туркменских, казахских)</b>                                                                                                                       |           |              |
|   | Оформление рабочей тетради: сырьевая проработка на каждое блюдо или изделие, органолептический анализ, разработка ТТК и схем приготовления блюд и изделий |           |              |
| 3 | <b>Технология производства блюд индийской кухни</b>                                                                                                       | 3         | -            |
|   | Оформление рабочей тетради: сырьевая проработка на каждое блюдо или изделие, органолептический анализ, разработка ТТК и схем приготовления блюд и изделий |           |              |
| 3 | <b>Технология производства блюд индокитайской кухни</b>                                                                                                   | 3         | -            |
|   | Оформление рабочей тетради: сырьевая проработка на каждое блюдо или изделие, органолептический анализ, разработка ТТК и схем приготовления блюд и изделий |           |              |
| 3 | <b>Технология производства блюд непальской кухни</b>                                                                                                      | 3         | -            |
|   | Оформление рабочей тетради: сырьевая проработка на каждое блюдо или изделие, органолептический анализ, разработка ТТК и схем приготовления блюд и изделий |           |              |
| 4 | <b>Технология производства блюд монгольской кухни</b>                                                                                                     | 3         | -            |
|   | Оформление рабочей тетради: сырьевая проработка на каждое блюдо или изделие, органолептический анализ, разработка ТТК и схем приготовления блюд и изделий |           |              |
| 4 | <b>Технология производства блюд корейской кухни</b>                                                                                                       | 3         | -            |
|   | Оформление рабочей тетради: сырьевая проработка на каждое блюдо или изделие, органолептический анализ, разработка ТТК и схем приготовления блюд и изделий |           |              |
| 4 | <b>Технология производства блюд вьетнамской и филиппинской кухни</b>                                                                                      | 3         | -            |
|   | Оформление рабочей тетради: сырьевая проработка на каждое блюдо или изделие, органолептический анализ, разработка ТТК и схем приготовления блюд и изделий |           |              |
| 5 | <b>Технология производства блюд китайской кухни</b>                                                                                                       | 3         | -            |
|   | Оформление рабочей тетради: сырьевая проработка на каждое блюдо или изделие, органолептический анализ, разработка ТТК и схем приготовления блюд и изделий |           |              |
| 5 | <b>Технология производства блюд японской кухни</b>                                                                                                        | 3         | мастер-класс |
|   | Оформление рабочей тетради: сырьевая проработка на каждое блюдо или изделие, органолептический анализ, разработка ТТК и схем приготовления блюд и изделий |           |              |
|   | <b>Итого за 8 семестр</b>                                                                                                                                 | <b>30</b> | <b>3</b>     |

## 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 8 семестре.

Изучение данной дисциплины базируется на знании курса «Иностранный

язык в сфере профессиональной коммуникации», «Основы дегустации продуктов питания».

Изучение данной дисциплины является предшествующей для «Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена»; «Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы и защита выпускной квалификационной работы».

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 и профессиональных компетенций студентами по изучаемой дисциплине. В качестве форм и методов внеаудиторной работы студентов является самостоятельная 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 мысли и рекомендации автора.

*Подбор и изучение литературы.* При подборе литературы следует ориентироваться на источники, изданные в последние годы. Если в литературе отсутствует единая точка зрения по тому или иному вопросу, студенту необходимо изложить взгляды авторов и сделать попытку их критической оценки, высказать свое личное мнение по данному вопросу. В заключении излагаются основные выводы по данному вопросу.

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.

Цитаты из работ заключаются в кавычки, пропуски слов в них отмечаются многоточием, при этом надо следить, чтобы сокращения не искажали смысл цитаты. При использовании цитат и цифр необходимо делать ссылку.

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.



## 2. План-график выполнения самостоятельной работы

Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

| Коды реализуемых компетенций | Вид деятельности студентов                        | Итоговый продукт самостоятельной работы | Средства и технологии оценки | Объем часов, в том числе |                                    |       |
|------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------|--------------------------|------------------------------------|-------|
|                              |                                                   |                                         |                              | СРС                      | Контактная работа с преподавателем | Всего |
| 8 семестр                    |                                                   |                                         |                              |                          |                                    |       |
| ПК-5, ПК-8                   | Подготовка к лабораторным занятиям №1-10          | Отчет по лабораторным работам №1-10     | Отчет (письменный)           | 8,1                      | 0,9                                | 9     |
| ПК-5, ПК-8                   | Самостоятельное изучение литературы по темам №1-5 | Конспект                                | Собеседование                | 31,05                    | 3,45                               | 34,5  |
| Итого за 8 семестр           |                                                   |                                         |                              | 39,15                    | 4,35                               | 43,5  |

## 3. Контрольные точки и виды отчетности по ним

В рамках рейтинговой системы успеваемость обучающихся по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

Рейтинговая оценка знаний студента\*

| № п/п                     | Вид деятельности студентов | Сроки выполнения | Количество баллов |
|---------------------------|----------------------------|------------------|-------------------|
| 1.                        | Лабораторная работа № 1-5  | 5                | 20                |
| 2.                        | Лабораторная работа № 6-10 | 9                | 35                |
| <b>Итого за 8 семестр</b> |                            |                  | <b>55</b>         |

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным 55. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

| Уровень выполнения контрольного задания | Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание) |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Отличный                                | 100                                                                  |
| Хороший                                 | 80                                                                   |
| Удовлетворительный                      | 60                                                                   |

|                      |   |
|----------------------|---|
| Неудовлетворительный | 0 |
|----------------------|---|

### Промежуточная аттестация

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

Зачет выставляется по результатам работы в семестре, при сдаче всех контрольных точек, предусмотренных текущим контролем успеваемости. Если по итогам семестра обучающийся имеет от 33 до 60 баллов, ему ставится отметка «зачтено». Обучающемуся, имеющему по итогам семестра менее 33 баллов, ставится отметка «не зачтено».

Количество баллов за зачет (Sзач) при различных рейтинговых баллах по дисциплине по результатам работы в семестре

| Рейтинговый балл по дисциплине по результатам работы в семестре ( $R_{сем}$ ) | Количество баллов за зачет (Sзач) |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| $50 \leq R_{сем} \leq 60$                                                     | 40                                |
| $39 \leq R_{сем} < 50$                                                        | 35                                |
| $33 \leq R_{сем} < 39$                                                        | 27                                |
| $R_{сем} < 33$                                                                | 0                                 |

### 4. Методические рекомендации по изучению теоретического материала

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить следующие виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации.

| № п/п | Виды самостоятельной работы                  | Рекомендуемые источники информации (№ источника) |                |              |                  |
|-------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------|--------------|------------------|
|       |                                              | Основная                                         | Дополнительная | Методическая | Интернет-ресурсы |
| 1     | Самостоятельное изучение литературы тем №1-5 | 1                                                | 1-10           | 1-2          | 1-5              |
| 2     | Подготовка к лабораторным занятиям №1-10     | 1                                                | 1-10           | 1            | 1-5              |

#### 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 питания.
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, индокитайской и непальской кухни.
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 у студента глубокие знания, умения и владения применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, в определении направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции. Способен отлично организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он обладает достаточными знаниями, умениями и владениями применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, в определении направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции. Способен хорошо организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает основной материал, но допускает неточности, испытывает трудности в применении специализированных и профессиональных знаний, в том числе инновационных, в области технологии производства продуктов питания, в определении направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции. Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг, но допускает при этом ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части материала в применении специализированных и профессиональных знаний, в том числе инновационных, в области технологии производства продуктов питания, в определении направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции. При организации контроля за обеспечением качества продукции и услуг испытывает огромные трудности.

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.

#### *Описание шкалы оценивания*

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным 55. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

| Уровень выполнения контрольного задания | Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание) |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Отличный                                | 100                                                                  |
| Хороший                                 | 80                                                                   |
| Удовлетворительный                      | 60                                                                   |
| Неудовлетворительный                    | 0                                                                    |

*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 рецептур.

## **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. 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 31988-2012 «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
5. [www.hotelnews.ru](http://www.hotelnews.ru) – Сайт сбора информации в сфере гостиничного бизнеса