

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Фурсов Владимир Александрович

Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 04.06.2026 10:40:42

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bccc8ba81860b00daa62

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 зарубежной кухни»

для студентов направления подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

Пятигорск, 2026 г.

Содержание

1. Введение	С. 3
2. Указания по технике безопасности	5
3. Перечень лабораторных работ	9
3.1. Лабораторная работа №1 Технология приготовления блюд стран Восточной и Центральной Европы	9
3.2. Лабораторная работа №2 Технология приготовления блюд стран западной Европы	12
3.3. Лабораторная работа №3 Технология приготовления блюд стран южной Европы (Италия, Португалия)	13
3.4. Лабораторная работа №4 Технология приготовления блюд стран Южной Европы (Греция, Турция)	16
3.5. Лабораторная работа №5 Технология приготовления блюд стран Ближнего Востока и Африки (Арабские страны, африканские страны)	18
3.6. Лабораторная работа №6 Технология приготовления блюд стран Ближнего Востока и Африки (Ливан, Египет)	20
3.7. Лабораторная работа №8 Технология приготовления блюд стран Северной, Центральной Америки	23
3.8. Лабораторная работа №8 Технология приготовления блюд стран Южной Америки	24
3.9. Лабораторная работа №9 Технология приготовления блюд стран Южной и Юго-Восточной Азии	26
3.10. Лабораторная работа №10 Технология приготовления блюд стран Восточной Азии	29
4. Рекомендуемая литература и интернет-ресурсы:	31
Приложения	32

ВВЕДЕНИЕ

Методические указания разработаны для проведения лабораторных работ по дисциплине «Технология зарубежной кухни» для бакалавров, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела)

Целью освоения дисциплины «Технология зарубежной кухни» является приобретение теоретических знаний и практических навыков в области кулинарных традиций разных стран мира.

Задачами освоения дисциплины «Технология зарубежной кухни» являются:

- изучение отечественного и зарубежного опыта и кулинарных традиций по производству продуктов питания разных стран мира;
- приобретение умений и навыков по организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции определенного ассортимента разных стран мира в производственных условиях;
- изучение навыков организации обслуживания в питании в разных странах мира;
- приобретение способности организации контроля за обеспечением качества продукции.

1. Компетенции обучающегося, формируемые в результате подготовки, выполнения и защиты лабораторных работ:

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине, 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-1ПК-5 Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований.	Владеет актуальной информацией, в том числе нормативной документацией для осуществления технологических процессов при обработке сырья, выпуска полуфабрикатов и производства продуктов питания высокого качества.
	ИД-2ПК-5 Организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья.	Организует технологический процесс производства продуктов питания зарубежных национальных кухонь с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья
	ИД-3ПК-5 Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации	Демонстрирует способность улучшения технологии пищевых производств с учетом иностранных кулинарных традиций

	оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания.	
ПК-8. Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	ИД-1ПК-8 Организует мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	Осуществляет необходимые органолептические исследования полуфабрикатов и готовой продукции в практической деятельности

Лабораторные работы по дисциплине призваны обеспечить лучшее освоение изучаемого материала, приобретение необходимых профессиональных умений и знаний для качественного закрепления получаемых компетенций в ходе освоения дисциплины «Технология зарубежной кухни».

Каждое занятие имеет унифицированную структуру, включающую определение его целей, теоретическую подготовительную работу обучающегося к нему, средства обучения, задания, выполнение работы, письменное оформление материала в виде таблиц и заключение по полученным результатам.

По каждой теме представлены контрольные вопросы для закрепления изученного материала.

Выполнению лабораторных занятий должна предшествовать самостоятельная работа студентов с рекомендованной литературой, данными методическими указаниями и конспектами лекций. Перед началом занятий преподаватель проверяет теоретическую подготовку студента по теме лабораторного занятия и разъясняет задания по предстоящей работе. В процессе выполнения работы необходимо выполнить требуемые по заданию мероприятия. По окончании работы преподаватель проверяет сделанные записи в рабочей тетради, комплексно оценивает лабораторную работу и знания студента по теме.

Отчет выполняется в отдельной тетради для лабораторных работ, которую студенты сохраняют и предоставляют при сдаче экзамена. Без оформления результатов лабораторной работы и сдачи отчета студент не допускается к выполнению следующей лабораторной работы.

Текст лабораторной работы следует выполнять с использованием пакета программ Microsoft Office на компьютере на одной стороне листа белой бумаги, формата А4, шрифт – Times New Roman 14-го или 12-го размера, межстрочный интервал – 1,0 и 1,5 или рукописно.

Титульный лист лабораторной работы должен быть оформлен согласно требованиям приложения 1. Структура оформления бракеражного листа представлены в приложении 2. Далее прикладываются оформленные технико-технологические карты и технологические схемы по заданию практической части. При выполнении лабораторных занятий студент обязан бережно относиться к объектам исследований, учебным пособиям, лабораторному оборудованию и приборам. В случае их порчи студент обязан возместить стоимость или ремонт приборов.

Перед выполнением работы студент должен внимательно ознакомиться с правилами работы и техникой безопасности эксплуатации оборудования и приборов.

Материально - техническая база проведения лабораторных работ:

Лаборатория технологии продуктов питания имеет следующее оснащение: плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4, шкафы холодильные Polair Grande DM105-S, блендеры Philips HR2100/00, пароконвектоматы Rational CM PLUS 61, пароконвектоматы RATIONAL CM 101, миксеры планетарные Gastromix b 5 eco, весы эл. торговые CAS ER JR-15CB, ванны с рабочей поверхностью BMC-1/1200, фритюрницы Airhot ef8, гриль контактный мод. AP KAT 2606, Аэрогрили AX-7370, мясорубка JEJU серии TJ12F с купатницей, микроволновые печи Samsung, столы производственные РПС-12/6, RAS, стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600, шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO, посуда и специализированный инвентарь для предприятий питания, гостиниц и ресторанов, мультимедийное оборудование: ноутбук Acer Aspire, 15,6", Intel Core I 3, RAM 2 Gb, HDD 320 Gb; мультимедийный проектор Acer PD 120 D DLP; учебная мебель; учебно-наглядные пособия;

2. УКАЗАНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА

Лабораторию технологии продуктов питания разрешается вводить в эксплуатацию только при полном соблюдении санитарных норм технической оснащённости постановленной по вопросам охраны труда, техники безопасности, противопожарной безопасности предприятия. Все работающие должны знать правила техники безопасности, производственной санитарии. К работе допускаются лица, прослушавшие инструктаж по технике безопасности не реже 1 раза в год.

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 загромождать 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.

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 протвени 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 коврик.

16. Запрещается работать на оборудовании включённом в электросеть, зажигать спички, включать электроосвещение при наличии запахов газа.

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

Характеристика и правила составления технико-технологических карт

Технико-технологическая карта (ТТК) – документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания. ТТК разрабатываются только на новую нетрадиционную продукцию, впервые изготавливаемую на предприятии общественного питания.

Технологические документы утверждает руководитель организации (предприятия) общественного питания. Срок действия технологических документов не ограничен.

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

Структура технико-технологических карт определена по ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

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 указывается на 10, 0 кг и 100 шт.

В разделе «Технологический процесс» 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.

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.

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.

Характеристика и правила составления технологических схем

Технологическая схема – это графический технологический документ, который отдельно или совместно с другими технологическими документами определяет технологический процесс или составную часть процесса при изготовлении блюд, кулинарных или кондитерских изделий.

Технологическая схема содержит составные части технологического процесса приготовления блюд, кулинарных или кондитерских изделий, являющиеся элементами схемы.

Элементы технологической схемы включают: сырье, продукты и полуфабрикаты, используемые в процессе производства данного вида продукции, а также отдельные операции технологического процесса и линии связи между ними.

При составлении технологической схемы следует выполнять следующие требования:

Все продукты и полуфабрикаты, используемые в процессе производства данного блюда, кулинарного или кондитерского изделия должны быть расположены в верхней части схемы.

Основной продукт (полуфабрикат) располагают по центру, остальные продукты (полуфабрикаты) по мере соединения с основным.

Для каждого продукта (полуфабриката) должны быть указаны основные характеристики: кондиция, термическое состояние, степень обработанности и т.п.

Отдельные операции технологического процесса указываются в технологической схеме глаголами неопределенной формы, в повелительном наклонении.

Обязательно указываются временные, температурные и другие параметры операций.

Линии связи, соединяющие элементы технологической схемы должны иметь наименьшее количество изломов, причем расстояние между параллельными линиями связи должно быть не менее 3 мм. Пересечение линий связи не допускается.

Каждой операции технологического процесса, изображенной в схеме присваивается цифровое позиционное обозначение, которое проставляется рядом с операцией (не обязательно).

Операции технологического процесса, с присвоенными им позиционными обозначениями заносятся в таблицу операционного действия, прилагаемую к технологической схеме.

Таблица операционного действия содержит следующие элементы: позиционное обозначение; наименование операций; количество операций; примечания (содержат перечень оборудования, используемого в процессе производства данного блюда, кулинарного или кондитерского изделия и указание цеха или участка производства, в котором производится его приготовление).

Технологическая схема должна содержать требования, предъявляемые к оформлению и подаче блюда (температуру подачи, посуду и приборы, используемые для подачи блюда).

Обязательным является указание названия блюда, кулинарного или кондитерского изделия, для которого составляется технологическая схема.

3. ПЕРЕЧНИ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

3.1. Лабораторная работа № 1

Тема л/з: Технология приготовления блюд стран Восточной и Центральной Европы

Цель работы: использовать техническую и технологическую документацию в условиях производства продукции питания; организовать процесс приготовления и приготовить сложную кулинарную продукцию стран Восточной и Центральной Европы

Формируемые компетенции:

Код	Формулировка:
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
ПК – 8	способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВ ВОСТОЧНОЕВРОПЕЙСКОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

В Восточной и Центральной Европе расположены следующие страны: Болгария, Венгрия, Румыния, Польша, Германия, Словакия, Чехия, Греция и балканские страны (Сербия, Хорватия, Словения, Босния и Герцеговина).

Каждая из стран имеет свои национальные традиции, в том числе и национальной кухни.

В основе каждой национальной кухни лежит два главных фактора: набор исходных продуктов и способ их обработки, которые связаны друг с другом. Кулинария является наименее изолированной частью национальной культуры. Поэтому имеется множество схожих национальных кулинарных блюд и изделий в национальных кухнях представленных стран.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

1. Какие страны расположены на территории Восточной и Центральной Европы?
2. Каковы особенности болгарской кухни?
3. Какие виды сырья и продуктов используются в болгарской кухне?
4. Основные термины и определения национальных блюд болгарской кухни.
5. Ассортимент и технология приготовления различных блюд болгарской кухни.
6. Характерные особенности венгерской кухни.
7. Основные виды продуктов, используемых в венгерской кухне.
8. Основные термины и определения в национальной венгерской кухне.
9. Ассортимент и технология приготовления различных блюд венгерской кухни.
10. Характерные особенности румынской национальной кухни.
11. Основные виды продуктов, используемых в румынской кухне.
12. Основные термины и определения в национальной венгерской кухне.
13. Ассортимент и технология приготовления различных блюд румынской кухни.
14. Какие особенности польской кухни?
15. Какие основные виды сырья и продуктов используются в польской кухне?
16. Основные термины и определения в национальной польской кухне.
17. Ассортимент и технология приготовления различных блюд польской кухни.
18. Характерные особенности немецкой национальной кухни.
19. Основные виды продуктов, используемых в немецкой кухне.
20. Основные термины и определения в национальной немецкой кухне.
21. Ассортимент и технология приготовления разных блюд немецкой кухни.
22. Особенности чешской и словацкой национальной кухни.
23. Основные продукты, используемые в чешской и словацкой кухнях.
24. Основные термины и определения в национальной чешской и словацкой кухнях.
25. Ассортимент, технология приготовления некоторых блюд чешской и словацкой кухни.
26. Особенности греческой национальной кухни.
27. Основные виды продуктов, используемых в греческой кухне.
28. Основные термины и определения в национальной греческой кухне.
29. Ассортимент и технология приготовления разных блюд греческой кухни.
30. Каковы особенности национальных кухонь балканских стран?
31. Основные продукты, наиболее употребляемые в национальных кухнях балканских стран.
32. Основные термины и определения в национальных кухнях балканских стран.
33. Ассортимент и технология приготовления блюд национальных кухонь балканских стран.
34. В чем сходство и различия национальных кухонь Восточной и Центральной Европы?

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 СТРАН ВОСТОЧНОЙ И ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЕВРОПЫ Салат из фасоли с растительным маслом (Болгария)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Фасоль	29,3	29,0
Масса отварной фасоли	-	60,0
Лук репчатый	24,0	20,0
Масло растительное	15,0	15,0
Уксус 3%-ный	2,0	2,0
Соль	1,0	1,0
Перец черный	0,1	0,1
Зелень петрушки	1,35	1,0
Лимон	14,0	6,0
<i>Выход</i>	-	100,0

Технология приготовления

Фасоль отваривают и смешивают с луком репчатым, нарезанным кубиками, добавляют соль, перец черный молотый, уксус, масло растительное и все перемешивают.

При подаче салат украшают лимоном и зеленью.

Паприкаш из картофеля (Венгрия)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	275,0	205,0
Масса жареного картофеля	-	140,0
Масло сливочное	15,0	15,0
Сметана	40,0	40,0
Перец красный молотый	0,5	0,5
Лук репчатый	48,0	40,0
Масса пассерованного лука	-	20,0
Вода или бульон	60,0	60,0
Мука пшеничная	3,0	3,0
Соль	3,0	3,0
<i>Выход</i>	-	250,0

Технология приготовления

Картофель нарезают дольками и обжаривают на масле, добавляют пассерованный лук, красный молотый перец, бульон и тушат до готовности. Перед окончанием тушения солят, заливают сметанным соусом, смешивают с мукой и доводят до кипения и кипятят 5 мин. Подают горкой в тарелке.

3.2. Лабораторная работа № 2

Тема л/з: Технология приготовления блюд стран западной Европы

Цель работы: использовать техническую и технологическую документацию в условиях производства продукции питания; организовать процесс приготовления и приготовить сложную кулинарную продукцию национальных кухонь стран Западной Европы (Франция, Швеция)

Формируемые компетенции:

Код	Формулировка:
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
ПК – 8	способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ: ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ СТРАН ЗАПАДНОЙ ЕВРОПЫ

Западная Европа объединяет следующие страны: Францию, Англию, Скандинавию (Дания, Швеция, Норвегия, Финляндия).

Каждая из стран имеет свои национальные традиции, в том числе и национальной кухни. Во многих национальных кухнях стран Западной Европы отмечается взаимное влияние национальных кухонь друг на друга, однако в каждой из кухонь имеется созданный свой особый вкус.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

1. Какие страны расположены на территории Западной Европы?
2. Характерные особенности французской кухни.
3. Основные виды продуктов, используемых во французской кухне.
4. Основные термины и определения в национальной французской кухне.
5. Характерные особенности английской кухни.
6. Основные виды продуктов, используемых в английской кухне.
7. Основные термины и определения в национальной английской кухне.
8. Ассортимент и технология приготовления различных блюд английской кухни.
9. Характерные особенности скандинавской национальной кухни.
10. Основные виды продуктов, используемых в скандинавской кухне.
11. Основные термины и определения в национальных кухнях Скандинавии.
12. Ассортимент и технология приготовления разных блюд скандинавской кухни.

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 приготовлении блюд;
- подготовить отчет по лабораторной работе;
- убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

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

РЕЦЕПТУРА И ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД СТРАН ЗАПАДНОЙ ЕВРОПЫ (Франция, Англия) Суп по-нормански (Франция)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Репа	53,0	40,0
Морковь	38,0	30,0
Лук-порей или репчатый	24,0	20,0
Картофель	67,0	50,0
Молоко	35,0	35,0
Сметана	20,0	20,0
Бульон	150,0	150,0
Масло сливочное	10,0	10,0
Соль	3,0	3,0
<i>Выход</i>	-	300,0

Технология приготовления

Репу, морковь, лук-порей режут мелкими кубиками и пассеруют на сливочном масле, затем заливают бульоном и кладут нарезанный кубиками картофель. Варят на слабом огне, пока картофель не станет мягким. После этого в суп добавляют кипящее молоко, сметану, сливочное масло.

Подают очень горячим. В тарелки можно предварительно положить гренки (25 г).

Блины по-шведски (Швеция)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная в/с	40,0	40,0
Молоко	70,0	70,0
Сахар	11,0	11,0
Яйца	$\frac{3}{4}$ шт.	30,0
Соль	2,0	2,0
Масса теста	-	153,0
Масло растительное	5,0	5,0
Масса жареных блинов	-	100,0
Варенье или джем	40,0	40,0
<i>Выход</i>	-	140,0

Технология приготовления

Из муки, молока, желтков с добавлением сахара и соли замешивают тесто. Белки взбивают, соединяют с тестом. Жарят блины на сковороде основным способом: сначала с одной стороны, затем складывают пополам и обжаривают еще раз с двух сторон.

Подают с джемом или вареньем.

3.3. Лабораторная работа № 3

Тема л/з: Технология приготовления блюд стран Южной Европы

Цель работы: использовать техническую и технологическую документацию в условиях производства продукции питания; организовать процесс приготовления и приготовить сложную кулинарную продукцию национальных кухонь стран Южной Европы (Италия, Португалия)

Формируемые компетенции:

Код	Формулировка:
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
ПК – 8	способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:**ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ
СТРАН ЮЖНОЙ ЕВРОПЫ (Италия, Испания, Португалия)**

В Южной Европе расположены следующие страны: Италия, Испания, Португалия.

Для этих стран характерны сложившиеся веками традиции питания. Народы Южной Европы для приготовления национальных блюд используют различные пряности, овощи и фрукты. Каждая из стран имеет свои национальные традиции, в том числе и гастрономические.

Отличительной особенностью национальных кухонь Южных государств является использование различных видов перца, приготовленные блюда могут отличаться повышенным содержанием поваренной соли в блюдах и изделиях.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

1. Какие страны расположены в Южной Европе?
2. Характерные особенности итальянской кухни.
3. Основные термины и определения в национальной итальянской кухне.
4. Ассортимент и технология приготовления различных блюд итальянской кухни.
5. Какие виды продуктов используются в итальянской кухне?
6. Характерные особенности испанской кухни.
7. Основные термины и определения в национальной испанской кухне.
8. Основные виды продуктов, которые используются в испанской кухне.
9. Ассортимент и технология приготовления различных блюд испанской кухни.
10. Характерные особенности португальской кухни.
11. Какие виды сырья и полуфабрикатов используются в португальской кухне?
12. Основные термины и определения в португальской кухне.
13. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд португальской кухни.

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 приготовлении блюд;
- составить шкалу органолептической оценки блюд лабораторной работы;
- приготовить блюда по ассортименту лабораторной работы;
- подготовить блюда к дегустации;
- провести органолептическую оценку блюд;
- результаты бракеража оформить в бракеражном журнале;
- выявить недостатки и замечания при приготовлении блюд;
- подготовить отчет по лабораторной работе;
- убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

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

РЕЦЕПТУРА И ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД СТРАН ЮЖНОЙ ЕВРОПЫ (Италия, Португалия) Пицца Палермо (Италия)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Тесто:		
Мука пшеничная	641,0	640,0
Сахар	34,0	34,0
Маргарин	30,0	29,0
Яйца	40,0	40,0
Соль	10,0	10,0
Дрожжи прессованный	19,0	19,0
Выход теста	-	1000,0
Тесто	-	350,0
Соус томатный	40,0	40,0
Курица (бедро)	118,0	110,0
Шампиньоны	71,0	60,0
Сыр твёрдый	41,0	40,0
Масло растительное	25,0	25,0
<i>Выход</i>	-	350,0

¹ Масса рассыпчатого риса

Технология приготовления

Тесто готовят безопасным способом: В дежу тестомесильной машины наливают подогретую до температуры 35-40 градусов воду, вносят предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40 градусов процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют меланж или яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растопленный маргарин и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещении с температурой 35-40 градусов. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минуты и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз. Тесто для пиццы раскатывают с помощью тестораскаточной машины или вручную до формы блина, диаметр которого регулируют путем толщины раскатки. Полученный блин укладывают в круглую железную форму для пиццы и немного прижимают края, избегая выступания теста за них. После этого специальным пицца-перфоратором или обычной вилкой делают по всей поверхности насечки. Исключая края и 1 см до них по кругу, делается это для того, чтобы тесто поднималось только по краям, а не посередине, где будет находиться начинка. Затем наносят соус на всю поверхность пиццы, кроме краев. Куриное бедро разделяют на филе без кожи и костей и обжаривают до готовности на растительном масле. Шампиньоны очищают от кожицы, нарезают тонкими пластинами и выкладывают на пиццу. Готовое куриное мясо нарезают тонкими полосками и также выкладывают на пиццу. Сверху посыпают тертым сыром. Пароконвектомат устанавливают в режим «Конвекция», температура 200 градусов и запекают 7-8 минут

Рыбное филе по-португальски (Португалия)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Минтай	134,0	62,0
или треска	79,0	61,0
Масса готовой рыбы	-	50,0
Лук репчатый	71,0	30,0

Масло растительное	25,0	25,0
Масса пассерованного лука	-	15,0
Помидоры свежие	37,0	32/20
Чеснок	1,3	1,0
Масло сливочное	10,0	10,0
Вино белое	20,0	20,0
Перец черный молотый	0,01	0,01
Соль	2,0	2,0
Зелень петрушки	2,7	2,0
<i>Выход</i>	-	120,0

Технология приготовления

Очищенное от кожи рыбное филе уложить в смазанный сливочным маслом сотейник или на огнеупорное блюдо, приправить оливковым маслом и молотым перцем. Рубленый лук пассеровать на растительном масле, добавить очищенные крупно нарезанные помидоры и толченый чеснок, довести до кипения, влить белое вино и варить пока помидоры не разварятся, приправить солью. Филе рыбы полить соусом, чуть посыпать зеленью петрушки и запечь в духовке.

3.4. Лабораторная работа № 4

Тема л/з: Технология приготовления блюд стран Южной Европы

Цель работы: использовать техническую и технологическую документацию в условиях производства продукции питания; организовать процесс приготовления и приготовить сложную кулинарную продукцию национальных кухонь стран Южной Европы (Греция, Турция)

Формируемые компетенции:

Код	Формулировка:
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
ПК – 8	способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ СТРАН ЮЖНОЙ ЕВРОПЫ (Греция, Турция)

В Южной Европе расположены следующие страны: Греция, Турция.

Для этих стран характерны сложившиеся веками традиции питания. Народы Южной Европы для приготовления национальных блюд используют различные пряности, овощи и фрукты. Каждая из стран имеет свои национальные традиции, в том числе и гастрономические.

Отличительной особенностью национальных кухонь Южных государств является использование различных видов перца, приготовленные блюда могут отличаться повышенным содержанием поваренной соли в блюдах и изделиях.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

1. Какие страны расположены в Южной Европе?
2. Характерные особенности греческой кухни.
3. Основные термины и определения в национальной греческой кухне.
4. Ассортимент и технология приготовления различных блюд греческой кухни.
5. Какие виды продуктов используются в греческой кухне?
6. Характерные особенности турецкой кухни.
7. Основные термины и определения в национальной турецкой кухне.
8. Основные виды продуктов, которые используются в турецкой кухне.
9. Ассортимент и технология приготовления различных блюд турецкой кухни.

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 приготовлении блюд;
- составить шкалу органолептической оценки блюд лабораторной работы;
- приготовить блюда по ассортименту лабораторной работы;
- подготовить блюда к дегустации;
- провести органолептическую оценку блюд;
- результаты бракеража оформить в бракеражном журнале;
- выявить недостатки и замечания при приготовлении блюд;
- подготовить отчет по лабораторной работе;
- убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

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

**РЕЦЕПТУРА И ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД
СТРАН ЮЖНОЙ ЕВРОПЫ (Греция, Турция)
Томатный суп с цукини (Греция)**

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	600,0	560,0 ¹
Апельсиновый сок	200,0	200,0
Томатная паста	25,0	25,0
Тростниковый сахар	20,0	20,0
Цукини	400,0	380,0
Петрушка зелень	16,0	15,0
Сливки 33%-жирности	200,0	200,0
Соль	3,0	3,0
Перец черный молотый	3,0	3,0
<i>Выход</i>	-	500,0

¹ Масса помидор без кожицы

Технология приготовления

Помидоры помыть, ошпарить, очистить от кожицы и мелко нарезать. В кастрюлю выложить помидоры, влить апельсиновый сок, довести до кипения, посолить, поперчить, влить 1 литр воды, добавить томатную пасту и коричневый сахар, варить на среднем огне в течение 10-12 минут. Цукини вымыть, удалить хвостик, нарезать кубиками, добавить в кастрюлю и варить до готовности (15 минут), петрушку вымыть, обсушить и мелко нарубить, влить сливки, хорошо размешать и снять с огня, не доводя до кипения. При подаче посыпать петрушкой

Мухаммара (овощная паста) (Турция)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Перец болгарский красный	400,0	380,0
Лук репчатый	100	80,0
Грецкий орех очищенный	100,0	100,0
Масло оливковое	50,0	50,0
Уксус винный	20,0	20,0
Чеснок	25,0	20,0
Зира	6,0	6,0

Перец чили	16,0	15,0
Перец черный молотый	3,0	3,0
Соль	2,0	2,0
<i>Выход</i>	-	300,0

Технология приготовления

Перец болгарский перец запечь в пароконвектомате при 200 градусах, очистить от кожица и семян, лук репчатый пассеровать на оливковом масле с измельченным чесноком, все ингредиенты соединить и измельчить в блендере

Подавать в горячем виде.

3.5. Лабораторная работа № 5

Тема л/з: Технология приготовления блюд стран Ближнего Востока и Африки (Арабские страны, африканские страны)

Цель работы: использовать техническую и технологическую документацию в условиях производства продукции питания; организовать процесс приготовления и приготовить сложную кулинарную продукцию национальных кухонь стран Ближнего Востока и Африки (Арабские страны, африканские страны)

Формируемые компетенции:

Код	Формулировка:
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
ПК – 8	способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ СТРАН БЛИЖНЕГО ВОСТОКА И АФРИКИ (Арабские страны, африканские страны)

Характеристика основ ближневосточной кухни

В национальных кухнях стран Ближнего Востока (Кувейт, Сирия, Иордания) много общего. По составу блюд и способу их приготовления кухни этих стран близки к азербайджанской. Широко используется баранина, козлятина, птица, рыба. Говядина потребляется меньше, а свинина почти полностью запрещена мусульманской религией. Второй продукт по популярности после мяса – рис, значительное место занимают овощи. Для блюд кухонь этих народов характерна острота. Популярны молочнокислые продукты, мучные блюда, хлеб употребляется только белый. Часто хлеб заменяют лепешками. На десерт подаются разнообразные фрукты.

Африканская кухня проще арабской. Представлена она главным образом различными кашами. Популярны всевозможные добавки, начиная с рыбы, дичи и фруктов и кончая экзотическими лакомствами, вроде яиц крокодила. Едят в Африке картофель. В Гвинее пекут картофельные оладьи, только на пальмовом масле. Очень любят острые соусы. Много блюд приготавливают из бананов, особенно в Уганде и Бурунди. После обеда обязателен сладкий чай с лимоном.

Несмотря на отдельные различия, кухни народов арабских стран – Египта, Алжира, Сирии, Ирака, Саудовской Аравии, Ливана, Ливии имеют много общих черт. Для арабской национальной кулинарии характерно широкое использование мяса (баранины, козлятины, телятины, птицы; арабы–мусульмане не употребляют в пищу свинину), а также бобовых, риса, овощей (в том числе лука, чеснока), пряностей, свежих и консервированных фруктов, молочнокислых продуктов, сыра (типа брынзы). Другая отличительная черта арабской кухни – широкое применение в больших количествах различных пряностей: лука, чеснока, оливок, перца (черного и красного), корицы, ароматических трав и т.д. Значительное место занимают блюда из рыбы, яиц. Хлеб, как правило, белый, выпекается из пшеницы, кукурузы и сорго. Из сладких блюд распространены халва и цукаты. Основной горячий напиток у арабов – чай.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

1. Какие страны расположены на Ближнем Востоке?
2. Какие страны расположены в Африке?
3. Характерные особенности арабской кухни.
4. Характеристика основных видов продуктов, используемых в арабской кухне.
5. Характерная особенность национальной кухни Ирана.
6. Характерная особенность национальной кухни Ирака.
7. Характерная особенность национальной кухни Сирии.
8. Основные термины и определения в арабской кухне.
9. Ассортимент и технология некоторых блюд арабской кухни.
10. Характерные особенности национальной кухни Египта.
11. Характерные особенности национальной кухни Алжира.
12. Характерные особенности национальной кухни Туниса.
13. Характерные особенности национальной кухни Марокко.
14. Основные термины и определения в африканской кухне.
15. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд африканской кухни.
16. Характерные особенности еврейской кухни.
17. Основные продукты, используемые в еврейской кухне.
18. Основные термины и определения в еврейской кухне.
19. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд еврейской кухни.

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 оформить в бракеражном журнале;
- выявить недостатки и замечания при приготовлении блюд;
- подготовить отчет по лабораторной работе;
- убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

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

РЕЦЕПТУРА И ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД

СТРАН БЛИЖНЕГО ВОСТОКА И АФРИКИ (Арабские страны, Африканские страны)

Суп гороховый с вермишелью по-арабски (Арабская кухня)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Горох	20,0	20,0
Вермишель	15,0	15,0
Картофель	67,0	50,0
Масло топленое	5,0	5,0
Лук репчатый	12,0	10,0
Томатное пюре	5,0	5,0
Мука пшеничная	3,0	3,0
Зелень	3,5	2,6

Чеснок	1,5	1,2
Бульон	200,0	200,0
Соль	3,0	3,0
Перец черный молотый	0,01	0,01
<i>Выход</i>	-	250,0

Технология приготовления

В процеженный бульон закладывают перебранный горох и варят до готовности. Затем добавляют вермишель, картофель, нарезанный брусочками, а после закипания – пассерованный лук с томатным пюре, муку пассерованную. При подаче добавляют толченый чеснок и посыпают зеленью.

Пано (печенье) по-гански (Африканская кухня)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная в/с	45,0	45,0
Молоко	25,0	25,0
Дрожжи прессованные	2,0	2,0
Маргарин	40,0	40,0
Масло сливочное	10,0	10,0
<i>Выход</i>	-	100,0

Технология приготовления

Из муки, молока, маргарина и дрожжей замешивают густое тесто, раскатывают его толщиной 2 мм, вырезают круглой гофрированной выемкой и обжаривают на сковороде с обеих сторон. При подаче можно поливать сливочным маслом.

3.6. Лабораторная работа № 6

Тема л/з: Технология приготовления блюд стран Ближнего Востока и Африки (Ливан, Египет)

Цель работы: использовать техническую и технологическую документацию в условиях производства продукции питания; организовать процесс приготовления и приготовить сложную кулинарную продукцию национальных кухонь стран Ближнего Востока и Африки (Арабские страны, Израиль)

Формируемые компетенции:

Код	Формулировка:
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
ПК – 8	способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ СТРАН БЛИЖНЕГО ВОСТОКА И АФРИКИ (Ливан, Египет)

Характеристика основ ближневосточной кухни (Ливан, Египет)

В национальных кухнях стран Ближнего Востока (Кувейт, Ливан, Сирия, Иордания, Египет) много общего. По составу блюд и способу их приготовления кухни этих стран близки к азербайджанской. Широко используется баранина, козлятина, птица, рыба. Говядина потребляется меньше, а свинина почти полностью запрещена мусульманской религией. Второй продукт по популярности после мяса – рис, значительное место занимают овощи. Для блюд кухонь этих народов характерна острота. Популярны молочнокислые продукты, мучные блюда, хлеб употребляется только белый. Часто хлеб заменяют лепешками. На десерт подаются разнообразные фрукты. Еврейская кухня оригинальна, самобытна, и, вместе с тем, своеобразна. Древние

национальные обычаи и традиции еврейского стола устойчивы и незыблемы, передаются из поколения в поколение. Необычность и специфичность еврейской кухни состоит в том, что в ней присутствуют традиции многих стран, где выпало жить евреям. Излюбленные продукты – мясо птицы, яйца, куриный и гусиный жир; из рыбы – карп и щука, из грибов предпочтительны лисички и белые, из фруктов и овощей – инжир (фиги), финики, гранат, виноград, свекла и морковь, а также горькие пряноароматические растения – чеснок, хрен, редька, иссоп, кинза. Приготовление кондитерских изделий в еврейской кухне сходно с ближневосточным. Но эта схожесть проявляется в технологии, а не в подборе сырья. К примеру, в еврейской кухне используется редька там, где в ближневосточной – инжир (варенье «ангемахц»), мучные тестяные шарики и мак там, где в кавказской кухне – орехи.

Кулинарные особенности национальной кухни Арабской Республики Египет сформировались под сильным влиянием итальянской, греческой и турецкой кухни. Лишь на предприятиях массового питания высшего разряда столицы и других крупных городов преобладает французская кухня.

Египтяне и другие северо-африканские страны предпочитают всем другим продуктам питания баранину. Мясо домашней птицы и говядины используются, главным образом, для приготовления супов, рагу и фарша. В качестве гарнира, а также самостоятельных блюд распространены рис и овощи. Из овощей чаще других употребляют баклажаны, из фруктов – цитрусовые и финики. Едят много хлеба, пьют кофе по-турецки, а из холодных напитков предпочитают воду, ароматизированную вытяжкой из цветов померанцевого дерева.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

1. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд африканской кухни.
2. Характерные особенности еврейской кухни.
3. Основные продукты, используемые в еврейской кухне.
4. Основные термины и определения в еврейской кухне.
5. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд еврейской кухни.

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 оформить в бракеражном журнале;
- выявить недостатки и замечания при приготовлении блюд;
- подготовить отчет по лабораторной работе;
- убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

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

РЕЦЕПТУРА И ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД СТРАН БЛИЖНЕГО ВОСТОКА И АФРИКИ (Ливан, Египет) Курица с мятным соусом по-ливански (Ливанская кухня)

Рецептура

Брутто, г

Кумин(зира)	20,0
Кориандр семена	20,0
Корица палочка	5,0
Паприка	5,0
Молотый черный перец/чили	5,0
Лимон	40,0
Оливковое масло	3,0
Цыпленок тушка	1000,0
Соль	5,0
Мятный соус:	
Йогурт греческий	375,0
Кинза зелень	20,0
Лук зеленый	20,0
Мята свежая	30,0
Мед светлый	70,0
Оливковое масло	34,0
Соль	1,0
Перец черный молотый	0,05
Выход	

Технология приготовления

По очереди обжарить кумин и кориандр на сухой сковороде до появления четкого аромата специй. Специи измельчить в кофемолке вместе с палочкой корицы. Добавить к измельчённым специям паприку, перец, посолить, влить лимонный сок и оливковое масло, хорошо перемешать.

Тушку курицы, подготовленную к кулинарной обработке, разделить на порционные кусочки, хорошо натереть полученной смесью, уложить в кастрюлю под крышку и оставить мариноваться на 30 минут. Запекать в пароконвектомате при температуре 200 градусов под фольгой 20-30 минут. Снять фольгу и дать подрумяниться 5-10 минут и подать с мятным соусом.

Соус: йогурт, мелконарезанную зелень, мед, оливковое масло, лимонный сок все соединить, заправить солью и перцем.

Басбуса (сладкий пирог с кокосом) (Египет)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Яйца куриные	40,0	1 шт
Сахар-песок	200,0	200,0
Йогурт греческий	200,0	200,0
Мука пшеничная в/с	250,0	250,0
Манная крупа	200,0	200,0
Кокосовая стружка	100,0	100,0
Ванильный сахар	20,0	20,0
Разрыхлитель	20,0	20,0
Сироп для пропитки:		
Вода	375	375
Сахар	300	300
Лимонный сок	35	35
Розовая вода	36	36

Выход

-

500,0

Технология приготовления

Соединить яйца, сахар, йогурт, муку пшеничную, манную крупу, кокосовую стружку, ванильный сахар, разрыхлитель. Хорошо перемешать. Выпекать в пароконвектомате при температуре 180 градусов 25-30 минут. Сироп: в воду добавить сахар, лимонный сок, варить до запускания около 10 минут и добавить розовую воду. Готовую басбусу пропитать сиропом.

3.7. Лабораторная работа № 7

Тема л/з: Технология приготовления блюд стран Северной, Центральной Америки

Цель работы: использовать техническую и технологическую документацию в условиях производства продукции питания; организовать процесс приготовления и приготовить сложную кулинарную продукцию национальных кухонь стран Северной, Центральной Америки

Формируемые компетенции:

Код	Формулировка:
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
ПК – 8	способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ СТРАН СЕВЕРНОЙ, ЦЕНТРАЛЬНОЙ АМЕРИКИ

Характеристика основ североамериканской кухни

Североамериканская кухня – это кухня прежде всего народов Канады и США. Они очень похожи. Типично американская кухня являет собой смешение всего и всякого, поскольку сюда везли свои национальные кушанья переселенцы со всего света. Долгое время главной пищей американских старожилов, особенно на фермах, составляли свинина и бобы, а также кукуруза. Пищу современных американцев составляют овощные блюда, фруктовые салаты. Мясные блюда готовят неострыми, для гарнира используется стручковая зеленая фасоль и бобы, зеленый горошек, спаржа, цветная капуста, а также кукуруза и картофель в различном виде. Для канадской кулинарии типично сочетание французских и английских традиций, поскольку уже более двухсот лет здесь живут выходцы из Англии и Франции. Здесь очень популярны соленые и маринованные овощи, свежие фрукты, холодное мясо, фаршированные яйца. Особенно свойственны канадской кухне сладости и мучные изделия. Весной в Канаде рубят старые клены и добывают из них сахар, который перерабатывают в кленовый сироп.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

1. Какие страны расположены в Северной, Центральной Америке?
2. Особенности американской кухни.
3. Основные виды продуктов, используемых в американской кухне.
4. Основные термины и понятия в американской кухне.
5. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд американской кухни.
6. Особенности канадской кухни.
7. Основные виды продуктов, используемых в канадской кухне.
8. Основные термины и определения в канадской кухне.
9. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд канадской кухни.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

Изучить теоретическую часть.

Ответить на контрольные вопросы.

Изучить ассортимент блюд лабораторной работы.

Заполнить рабочую тетрадь: рецептуру блюд, технологию приготовления:

- составить технологические схемы;
- составить последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд;
- составить шкалу органолептической оценки блюд лабораторной работы;
- приготовить блюда по ассортименту лабораторной работы;
- подготовить блюда к дегустации;
- провести органолептическую оценку блюд;

- результаты бракеража оформить в бракеражном журнале;
- выявить недостатки и замечания при приготовлении блюд;
- подготовить отчет по лабораторной работе;
- убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

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

РЕЦЕПТУРА И ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД СТРАН СЕВЕРНОЙ, ЦЕНТРАЛЬНОЙ АМЕРИКИ Пудинг по-креольски (Латинская Америка)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	¼ шт.	10,0
Хлеб пшеничный в/с	25,0	17,0
Инжир	30,5	30,0
Сахар	4,0	4,0
Молоко	30,0	30,0
Масло сливочное	8,0	8,0
Сухари панировочные	7,0	7,0
<i>Выход</i>	-	80,0

Технология приготовления

Желтки смешивают с сахаром и взбивают, добавляют растопленное сливочное масло, замоченный в молоке белый хлеб без корки, мелко нарубленный сушеный инжир. Все хорошо перемешивают, добавляют отдельно взбитые белки с сахаром и выкладывают смесь в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Варят на паровой бане до готовности.

Картофель по-перуански (Перу)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	137,0	103/100 ¹
Сыр плавленый	25,0	25,0
Сливки 10 %	10,0	10,0
Масло растительное	5,0	5,0
Молоко	25,0	25,0
Сок лимонный	12,0	5,0
Перец черный молотый	0,001	0,001
Соль	3,0	3,0
Зелень	3,0	3,0
<i>Выход</i>	-	150,0

¹Масса отварного картофеля

Технология приготовления

Плавленый сыр, оливковое масло, молоко и сливки соединяют и растирают, чтобы получилась однородная масса. Смесь разогревают, добавляют в нее лимонный сок и сильно перчат. Картофель очищают, отваривают целиком и поливают сырным соусом. Подают с зеленым салатом.

3.8. Лабораторная работа № 8

Тема л/з: Технология приготовления блюд стран Южной Америки

Цель работы: использовать техническую и технологическую документацию в условиях производства продукции питания; организовать процесс приготовления и приготовить сложную кулинарную продукцию национальных кухонь стран Южной Америки

Формируемые компетенции:

Код	Формулировка:
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
ПК – 8	способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ: ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ СТРАН ЮЖНОЙ АМЕРИКИ

Характеристика основ южноамериканской кухни

Южноамериканские страны отличаются большим разнообразием климатических условий; некоторые из государств расположены в глубине континента, другие имеют длинные береговые линии. В силу этого первые европейские поселенцы в Центральной и Южной Америке создали кухни, которые прочно опираются на морепродукты, мясные блюда, корнеплоды, фрукты и кукурузу.

До появления европейцев в Южной Америке господствовала цивилизация инков. Инки возделывали земли, расположенные на территории нынешнего Перу у подножий и в долинах Андских гор. Обитатели северных склонов Анд для расширения площадей сельхозугодий разработали технику террас. Главным продуктом питания инков был картофель, однако они выращивали также другие овощи и зерновые, например, киноа (рисовую лебеду – зерновую культуру с высоким содержанием белка, которая была хорошо приспособлена для возделывания на крутых склонах Анд). До прибытия в XVI веке европейских завоевателей остальное население континента состояло из групп охотников и собирателей. Нынешнюю Южную Америку можно разделить на четыре географических субрегиона.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

1. Какие страны расположены в Южной Америке?
2. Особенности американской кухни.
3. Основные виды продуктов, используемых в американской кухне.
4. Основные термины и понятия в американской кухне.
5. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд американской кухни.
6. Особенности национальных кухонь Латинской Америки.
7. Основные продукты питания, используемые в национальных кухнях Латинской Америки.
8. Термины и понятия в национальных кухнях Латинской Америки.
9. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд национальных кухонь Латинской Америки.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

Изучить теоретическую часть.

Ответить на контрольные вопросы.

Изучить ассортимент блюд лабораторной работы.

Заполнить рабочую тетрадь: рецептуру блюд, технологию приготовления:

- составить технологические схемы;
- составить последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд;
- составить шкалу органолептической оценки блюд лабораторной работы;
- приготовить блюда по ассортименту лабораторной работы;
- подготовить блюда к дегустации;
- провести органолептическую оценку блюд;
- результаты бракеража оформить в бракеражном журнале;
- выявить недостатки и замечания при приготовлении блюд;
- подготовить отчет по лабораторной работе;
- убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

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

РЕЦЕПТУРА И ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД ЮЖНОЙ АМЕРИКИ

Бобо из куриной грудки (Бразилия) (Латинская Америка)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Куриное филе	500,0	450,0
Тыква	100,0	95,0
Перец болгарский красный	50,0	45,0
Лук репчатый	40,0	35,0
Чеснок	3,7	3,0
Картофель	100,0	95,0
Оливковое масло	20,0	20,0
Кукуруза консервированная	65,0	65,0
Горошек консервированный зеленый	65,0	65,0
Сливки 33 % жирности	400,0	400,0
Перец сладкий молотый	3,0	3,0
Петрушка зелень	20,0	20,0

Выход

- 400,0

Технология приготовления

Куриное филе нарезают крупным кубиком, тыкву и картофель помыть, очистить и нарезать средним кубиком, у перца болгарского удалить семена и перегородки и нарезать мелким кубиком. Обжарить на сковороде на оливковом масле лук репчатый, нарезанный мелким кубиком до прозрачности, добавить перец, картофель, тыкву и обжаривать 10-15 минут, затем добавить кукурузу, горошек, залить сливками, посолить, поперчить и тушить на слабом огне 5 минут. Грудку отдельно обжарить на оливковом масле. Все соединить. Перед подачей посыпать мелкоизмельчённой петрушкой.

Печенье с корицей (Мексика)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Миндаль орех	25,0	25,0
Яйца куриные	40,0	1 шт
Сахар коричневый	60,0	60,0
Масло сливочное	150,0	150,0
Мука пшеничная	250,0	250,0
Сахар песок белый	60,0	60,0
Корица молотая	0,01	0,01

Выход

- 100,0

Технология приготовления

Миндаль орех подсушить на сковороде, почистить и измельчить ножом для мелкой крошки. Яйцо взбить с коричневым сахаром, добавить размягчённое масло, миндаль и муку, замесить тесто. Из теста скатать 9 шариков и сформовать круглые лепешки. Посыпать смесью белого сахара с корицей. Выпекать в пароконвектоате при температуре 180 градусов, 15-20 минут до золотистого цвета.

3.9. Лабораторная работа № 9

Тема л/з: Технология приготовления блюд стран Южной и Юго-Восточной Азии

Цель работы: использовать техническую и технологическую документацию в условиях производства продукции питания; организовать процесс приготовления и приготовить сложную кулинарную продукцию национальных кухонь стран Южной и Юго-Восточной Азии

Формируемые компетенции:

Код	Формулировка:
-----	---------------

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
ПК – 8	способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ СТРАН ЮЖНОЙ И ЮГО-ВОСТОЧНОЙ АЗИИ

Характеристика основ индийской кухни (Индия, Непал, Пакистан, Бангладеш)

В своей основе кухня этих стран использует растительную пищу: рис, кукуруза, чечевица и др. бобовые, различные овощи. Большинство индийцев не едят мяса. Употреблять мясо коровы, как и вообще крупного рогатого скота, строжайше запрещено древними обычаями и религиозными законами. Излюбленное кушанье – плов, сваренный с бобовыми, овощами на растительном масле, очень широко используются различные специи и приправы. Среди них самой популярной является смесь карри.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

1. Какие страны расположены в Южной Азии?
2. Какие страны расположены в Юго-Восточной Азии?
3. Характерные особенности национальной кухни Индии.
4. Характеристика основных видов продуктов, используемых для приготовления блюд в индийской кухне.
5. Основные термины и определения в индийской кухне.
6. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд индийской кухни.
7. Характерные особенности национальной кухни Индонезии.
8. Основные продукты, используемые в национальной кухне Индонезии.
9. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд национальной кухни Индонезии.
10. Характерные особенности корейской кухни.
11. Основные виды продуктов, используемые в корейской кухне.
12. Термины и определения в корейской кухне.
13. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд корейской кухни.
14. Распространение некоторых блюд корейской кухни за рубежом.

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 оформить в бракеражном журнале;
- выявить недостатки и замечания при приготовлении блюд;
- подготовить отчет по лабораторной работе;
- убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

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

РЕЦЕПТУРА И ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД СТРАН ЮЖНОЙ И ЮГО-ВОСТОЧНОЙ АЗИИ Самоса по-индийски (Индия)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная в/с	55,0	55,0
Вода	20,0	20,0
Масло сливочное	15,0	15,0
Соль	1,0	1,0
Сода пищевая	0,5	0,5
Масса теста	-	90,0
Фарш:		
Зеленый горошек консервированный	28,0	18,0
Картофель	50,0	36,0/30,0 ¹
Лук репчатый	24,0	20,0
Перец красный (острый)	0,01	0,01
Соль	2,0	2,0
Масло сливочное	20,0	20,0
Масса фарша	-	80,0
Масса полуфабриката	-	170,0
Масло растительное	25,0	25,0
<i>Выход</i>	-	160,0
Соус острый	-	50,0
<i>Выход с соусом</i>	-	210,0

¹ Масса жареного картофеля из отварного

Технология приготовления

Из муки, сливочного масла, соли, соды и воды замешивают крутое пресное тесто. Тесто раскатывают пластом толщиной 1 мм и круглой гофрированной выемкой вырезают лепешки. Затем сворачивают лепешку воронкой, наполняют фаршем, защипывают края теста, укладывают на лист. Самосу на порцию предусматривают по 2 штуки.

Жарят лепешки во фритюре при температуре 160°C. Отдельно подают соус «Острый».

Приготовление фарша. Отварной картофель нарезают кубиками и обжаривают на сливочном масле вместе с мелко нашинкованным репчатым луком, зеленым горошком и петрушкой. Фарш заправляют солью и красным острым перцем.

Хлеб из картофельной гущи (Корея)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	340,0	150,0
Лук зеленый	9,0	7,0
или чеснок	1,3	1,0
Масло растительное	20,0	20,0
Соль	3,0	3,0
Масса полуфабриката	-	155,0
Соус соевый	16,0	16,0
Уксус 3%-ный	16,0	16,0
<i>Выход готового хлеба</i>	-	150,0
<i>Выход с соусом</i>	-	180,0

Технология приготовления

Картофель очистить, помыть, натереть на терке. Зеленый лук или чеснок мелко измельчить. Из протертой картофельной массы удалить лишнюю жидкость. Оставшуюся гущу смешать с измельченным луком или чесноком. Разогреть сковороду, смазать растительным маслом. На приготовленную сковороду класть сформированные в виде круглых котлет хлебцы. Прикрыть крышкой. Жарить до готовности.

Перед подачей на стол полить соевым соусом и уксусом.

3.10. Лабораторная работа № 10

Тема л/з: Технология приготовления блюд стран Восточной Азии

Цель работы: использовать техническую и технологическую документацию в условиях производства продукции питания; организовать процесс приготовления и приготовить сложную кулинарную продукцию национальных кухонь стран Восточной Азии

Формируемые компетенции:

Код	Формулировка:
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
ПК – 8	способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ: ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ СТРАН ВОСТОЧНОЙ АЗИИ

Характеристика основ китайской кухни

Китайская кухня из продуктов чаще всего использует свинину, птицу, свежие и консервированные овощи, яйца, рыбу, рис, сою, ростки бамбука, в прибрежных районах - продукты моря (китайский окунь, камбалу, рыбу-саблю, крабы, креветки, кальмары, осьминоги, каракатицы и др.). В отличие от японцев, китайцы практически все, кроме фруктов, подвергают тепловой обработке (обжариваются даже огурцы). Блюда отличаются пикантным вкусом и остротой, применяется много пряностей и специй (бадьян, имбирь, корица, горчица, кинза, перец хуцзё), однако полностью исключен лавровый лист. Для придания блюдам аромата часто используется кунжутное масло. Очень популярен рис - во многих местах рисовая каша, приготовленная различными способами, заменяет хлеб. Немыслима китайская кухня без бобовых и продуктов из них: соевого молока, творога и масла, острого темно-коричневого жидкого соевого соуса и негустой соленой пасты из соевых бобов. Большой популярностью пользуются блюда и изделия из муки. Среди них лапша, вермишель, различного вида лепешки, паровые хлебцы (пампушки), пельмени, ушки, сладкое печенье. Все блюда делятся на повседневные, праздничные и парадные («мандаринские»). Для большинства блюд продукты нарезают очень маленькими кусочками: кубиками (1 куб. см), соломкой (толщиной 2 мм и длиной 6-8 см), ромбиками (толщиной 1 см, высотой 2 см и длиной 6-7 см), ломтиками (толщиной 1,5 - 2 мм, высотой 2 мм и длиной 6 - 7 см) При этом особое внимание уделяют на равномерность нарезки.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

1. Какие страны расположены в Восточной Азии.
2. Характерные особенности китайской кухни.
3. Основные продукты, используемые в китайской кухне.
4. Термины и определения в китайской кухне.
5. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд китайской кухни.
6. Характерные особенности японской кухни.
7. Характеристика основных продуктов, используемых в японской кухне.
8. Основные термины и определения в японской кухне.
9. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд японской кухни.
10. Распространение некоторых блюд японской кухни за рубежом.
11. Характерные особенности монгольской кухни.
12. Основные термины и определения в монгольской кухне.
13. Какие основные продукты, используются в монгольской кухне.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

Изучить теоретическую часть.

Ответить на контрольные вопросы.

Изучить ассортимент блюд лабораторной работы.

Заполнить рабочую тетрадь: рецептуру блюд, технологию приготовления:

- рассчитать требуемое 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 приготовленных блюд;
- результаты бракеража оформить в бракеражном журнале;
- выявить недостатки и замечания при приготовлении блюд;
- подготовить отчет по лабораторной работе;
- убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

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

РЕЦЕПТУРА И ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД СТРАН ВОСТОЧНОЙ АЗИИ Рулет паровой по-пекински (Китай)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Яичный блин:		
Яйцо	½	20,0
Крахмал	10,0	10,0
Масло растительное	7,0	7,0
Соль	1,0	1,0
Масса жареного блина	-	20,0
Фарш	42,0	40,0
Сало или минтай	70,0	40,0
Яйцо	¼	1,0
Соль	1,0	1,0
Перец черный молотый	0,01	0,01
Имбирь	6,0	5,0
Выход полуфабриката	-	110,0
Масло растительное	-	3,0
<i>Выход</i>	-	100,0

Технология приготовления

Несоленый свиной шпик и рыбное филе без кожи и костей измельчают на мясорубке. В измельченную массу добавляют имбирь, мелко рубленный репчатый лук, соль, перец молотый и хорошо массу перемешивают. Подготовленный фарш укладывают на яичный блин, сворачивают в виде рулета, кладут на сито и варят на пару до готовности.

Для яичного блина: яйцо взбивают, добавляют крахмал, масло растительное, соль перемешивают и жарят на сковороде как блины с двух сторон.

Готовый рулет смазывают маслом и охлаждают, подают тонкими ломтиками. Можно подавать с овощами отваренными.

Крылышки куриные в соевом соусе (Япония)

Рецептура

	Брутто, г	Нетто, г
Крылья курицы	197,0	150,0
Соль	5,0	5,0

Масса жареных крыльев	-	100,0
Соус:		
Соус соевый	30,0	30,0
Вино десертное	30,0	30,0
Сахар	15,0	15,0
Масса соуса	-	50,0
Зелень петрушки	2,0	1,0
<i>Выход с соусом</i>	-	<i>150,0</i>

Технология приготовления

Крылышки обработать и посолить, выложить на решетке предварительно нагретой в жарочном шкафу и жарить 6-8 минут. Перевернуть один раз.

Ингредиенты соуса смешать и прогреть 1-2 минуты до загустения. Обжаренные крылышки окунуть в соус, прогреть в жарочном шкафу до 4 минут и снова опустить в соус и продолжить жарку в шкафу 3-4 минуты. Подают на тарелке с соусом, оформить веточкой зелени.

4. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ:

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. – Москва: Дашков и К°, 2020. – 368 с. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573206>

2. Кухня народов мира: учебное пособие / Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Северо-Кавказский федеральный университет»; авт.-сост. В.В. Марченко, Н.В. Судакова. – Ставрополь: СКФУ, 2016. - 149 с. - Библиогр. в кн.; То же [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459071>

Дополнительная литература:

1. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: [учеб.пособие] / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.

2. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. – Электрон. текстовые данные. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011. – 206 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44975>. – ЭБС «IPRbooks».

3. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008 с.

Интернет-ресурсы:

1. www.biblioclub.ru – «Университетская библиотека онлайн», Общество с ограниченной ответственностью «Директ–Медиа».

2. Электронно–библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа».

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

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА

по дисциплине:

ТЕХНОЛОГИЯ ЗАРУБЕЖНОЙ КУХНИ

Выполнил:

Студент _____
_____ курса группы _____

Направление подготовки: 19.03.04
_____ формы обучения

(подпись)

Руководитель работы:

(ФИО, должность, кафедра)

Работа выполнена и
защита с оценкой _____ Дата защиты _____

Пятигорск, 20__ г.

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 организации и проведению самостоятельной работы
по дисциплине: «Технология зарубежной кухни» для студентов
направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
направленность (профиль)-Технология и организация ресторанного дела

Пятигорск, 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	С.
Введение	3
1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины: «Технология зарубежной кухни»	4
2. План-график выполнения самостоятельной работы	4
3. Контрольные точки и виды отчетности по ним	5
4. Методические рекомендации по изучению теоретического материала	6
5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)	10
Рекомендуемая литература и интернет-ресурсы	12

Введение

Целью освоения дисциплины «Технология зарубежной кухни» является приобретение теоретических знаний и практических навыков в области кулинарных традиций разных стран мира.

Задачами освоения дисциплины «Технология зарубежной кухни» являются:

- изучение отечественного и зарубежного опыта и кулинарных традиций по производству продуктов питания разных стран мира;
- приобретение умений и навыков по организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции определенного ассортимента разных стран мира в производственных условиях;
- изучение навыков организации обслуживания в питании в разных странах мира;
- приобретение способности организации контроля за обеспечением качества продукции.

Дисциплина «Технология зарубежной кухни» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений ОП ВО подготовки бакалавра по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Ее освоение происходит в 8 семестре.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате изучения дисциплины:

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине, 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-1ПК-5 Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований.	Владеет актуальной информацией, в том числе нормативной документацией для осуществления технологических процессов при обработке сырья, выпуска полуфабрикатов и производства продуктов питания высокого качества.
	ИД-2ПК-5 Организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья.	Организует технологический процесс производства продуктов питания зарубежных национальных кухонь с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья
	ИД-3ПК-5 Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления	Демонстрирует способность улучшения технологии пищевых производств с учетом иностранных кулинарных традиций

	качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания.	
ПК-8. Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	ИД-1ПК-8 Организует мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	Осуществляет необходимые органолептические исследования полуфабрикатов и готовой продукции в практической деятельности

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

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, выполнение индивидуальных творческих проектов. Целями самостоятельной работы являются: формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и представлению полученных результатов, их критическому анализу, поиску новых и неординарных решений, аргументированному отстаиванию своих предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.

Самостоятельная работа по дисциплине «Технология зарубежной кухни» заключается в подготовке конспекта при самостоятельном изучении литературы, подготовке к лабораторным работам. Все указанные виды самостоятельной работы предусматривают овладение студентами ПК-5, ПК-8, при успешном завершении изучения дисциплины «Технология зарубежной кухни».

Целью подготовки к лабораторным занятиям является подготовка письменного отчета для организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции. Задачами подготовки к лабораторным занятиям является оформление работы с полным указанием технологического процесса, рецептур блюд и изделий, необходимой документации. По каждой теме представлены контрольные вопросы для закрепления изученного материала.

Целью подготовки к самостоятельному изучению литературы по темам № 1-5 дисциплины «Технология зарубежной кухни» является собеседование с преподавателем по темам теоретического материала. Задачами при подготовке к самостоятельному изучению литературы по темам № 1-5 дисциплины – конспектирование студентом литературных источников по изучаемым темам рабочей программы дисциплины.

2. Методические рекомендации по изучению теоретического материала

Приступая к работе, каждый студент должен принимать во внимание следующие положения.

Дисциплина (модуль) построена по тематическому принципу, каждая тема представляет собой логически завершённый раздел.

Лекционный материал посвящён рассмотрению ключевых, базовых положений курсов и разъяснению учебных заданий, выносимых на самостоятельную работу студентов.

Лабораторные работы направлены на приобретение опыта практической работы в соответствующей предметной области.

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дополнительного материала, подготовку к практическим и лабораторным занятиям, а также выполнения всех видов самостоятельной работы.

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

Вопросы для собеседования:

Базовый уровень

Тема 1. Национальные кухни восточной, центральной и западной Европы

35. Какие страны расположены на территории Центральной Европы.
36. Каковы особенности болгарской кухни.
37. Какие виды сырья и продуктов используются в болгарской кухне.
38. Основные термины и определения национальных блюд болгарской кухни.
39. Ассортимент и технология приготовления различных блюд болгарской кухни.
40. Характерные особенности венгерской кухни.
41. Основные виды продуктов, используемых в венгерской кухне.
42. Основные термины и определения в национальной венгерской кухне.
43. Ассортимент и технология приготовления различных блюд венгерской кухни.
44. Характерные особенности румынской национальной кухни.
45. Основные виды продуктов, используемых в румынской кухне.
46. Основные термины и определения в национальной венгерской кухне.
47. Ассортимент и технология приготовления различных блюд румынской кухни.
48. Особенности чешской и словацкой национальной кухни.
49. Основные продукты, используемые в чешской и словацкой кухнях.
50. Основные термины и определения в национальной чешской и словацкой кухнях.
51. Ассортимент, технология приготовления некоторых блюд чешской и словацкой кухни.
52. Какие особенности польской кухни.
53. Какие основные виды сырья и продуктов используются в польской кухне.
54. Основные термины и определения в национальной польской кухне.
55. Ассортимент и технология приготовления различных блюд польской кухни.
56. Характерные особенности немецкой национальной кухни.
57. Основные виды продуктов, используемых в немецкой кухне.
58. Основные термины и определения в национальной немецкой кухне.
59. Ассортимент и технология приготовления разных блюд немецкой кухни.
60. Характерные особенности французской кухни.
61. Основные виды продуктов, используемых во французской кухне.
62. Основные термины и определения в национальной французской кухне

Тема 2. Средиземноморская и балканская национальная кухня

1. Особенности греческой национальной кухни.
2. Основные виды продуктов, используемых в греческой кухне.
3. Основные термины и определения в национальной греческой кухне.
4. Ассортимент и технология приготовления разных блюд греческой кухни.
5. Особенности национальной кухни Турции.
6. Характеристика основных продуктов, используемых в турецкой кухне.
7. Основные термины и понятия в турецкой кухне.

8. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд турецкой кухни.
9. Каковы особенности национальных кухонь балканских стран.
10. Основные продукты, наиболее употребляемые в национальных кухнях балканских стран.
11. Основные термины и определения в национальных кухнях балканских стран.
12. Ассортимент и технология приготовления блюд национальных кухонь балканских стран.

Тема 3. Национальные кухни южной Европы

10. Характерные особенности итальянской кухни.
11. Основные термины и определения в национальной итальянской кухне.
12. Ассортимент и технология приготовления различных блюд итальянской кухни.
13. Какие виды продуктов используются в итальянской кухне.
14. Характерные особенности испанской кухни.
15. Основные термины и определения в национальной испанской кухне.
16. Основные виды продуктов, которые используются в испанской кухне.
17. Ассортимент и технология приготовления различных блюд испанской кухни.
18. Характерные особенности португальской кухни.
19. Какие виды сырья и полуфабрикатов используются в португальской кухне.
20. Основные термины и определения в португальской кухне.
21. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд португальской кухни.

Тема 4. Национальные кухни ближнего востока, Африки и Америк

1. Какие страны расположены на Ближнем Востоке.
2. Какие страны расположены в Африке.
3. Особенности национальной кухни Турции.
4. Характеристика основных видов продуктов, используемых в арабской кухне.
5. Характерная особенность национальной кухни Ирана.
6. Характерная особенность национальной кухни Ирака.
7. Характерная особенность национальной кухни Сирии.
8. Основные термины и определения в арабской кухне.
9. Ассортимент и технология некоторых блюд арабской кухни.
10. Характерные особенности еврейской кухни.
11. Основные продукты, используемые в еврейской кухне.
12. Основные термины и определения в еврейской кухне.
13. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд еврейской кухни.
14. Какие страны расположены в Северной Америке.
15. Особенности американской кухни.
16. Основные виды продуктов, используемых в американской кухне.
17. Основные термины и понятия в американской кухне.
18. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд американской кухни.
19. Особенности канадской кухни.
20. Основные виды продуктов, используемых в канадской кухне.
21. Основные термины и определения в канадской кухне.
22. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд канадской кухни.
23. Особенности мексиканской кухни.
24. Основные виды продуктов, используемых в мексиканской кухне.
25. Основные термины и определения в мексиканской кухне.
26. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд мексиканской кухни.
27. Какие страны расположены в Центральной Америке.
28. Особенности национальных кухонь стран центральной Америки.
29. Основные виды продуктов, используемых в национальных кухнях стран центральной Америки.
30. Основные термины и понятия в национальных кухнях стран центральной Америки.

31. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд национальных кухонь стран центральной Америки.
32. Какие страны расположены в Южной Америке.
33. Особенности национальных кухонь Южной Америки.
34. Основные продукты питания, используемые в национальных кухнях Южной Америки.
35. Термины и понятия в национальных кухнях Южной Америки.
36. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд национальных кухонь Южной Америки

Тема 5. Паназиатские национальные кухни

1. Характерные особенности национальной кухни Индии.
2. Характеристика основных видов продуктов, используемых для приготовления блюд в индийской кухне.
3. Основные термины и определения в индийской кухне.
4. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд индийской кухни.
5. Характерные особенности национальной кухни Индонезии.
6. Основные продукты, используемые в национальной кухне Индонезии.
7. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд национальной кухни Индонезии.
8. Характерные особенности корейской кухни.
9. Основные виды продуктов, используемые в корейской кухне.
10. Термины и определения в корейской кухне.
11. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд корейской кухни.
12. Распространение некоторых блюд корейской кухни за рубежом.
13. Характерные особенности китайской кухни.
14. Основные продукты, используемые в китайской кухне.
15. Термины и определения в китайской кухне.
16. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд китайской кухни.
17. Характерные особенности японской кухни.
18. Характеристика основных продуктов, используемых в японской кухне.
19. Основные термины и определения в японской кухне.
20. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд японской кухни.
21. Распространение некоторых блюд японской кухни за рубежом.
22. Характерные особенности монгольской кухни.
23. Основные термины и определения в монгольской кухне.
24. Какие основные продукты, используются в монгольской кухне

Повышенный уровень

Тема 1. Национальные кухни восточной, центральной и западной Европы

1. Особенности питания гостей и туристов из Болгарии
2. Особенности питания гостей и туристов из Венгрии
3. Особенности питания гостей и туристов из Румынии
4. Особенности питания гостей и туристов из Чехии и Словакии
5. Особенности питания гостей и туристов из Германии
6. Особенности питания гостей и туристов из Польши
7. Особенности питания гостей и туристов из Франции
8. Соуса во французской кухне

Тема 2. Средиземноморская и балканская национальная кухня

1. Особенности питания гостей и туристов из Греции
2. Особенности питания гостей и туристов из Турции
3. Особенности питания гостей и туристов из балканских стран

Тема 3. Национальные кухни южной Европы

1. Особенности питания гостей и туристов из Италии
2. Особенности приготовления пиццы и пасты в итальянской кухне.
3. Особенности питания гостей и туристов из Испании
4. Особенности питания гостей и туристов из Португалии

Тема 4. Национальные кухни ближнего востока, Африки и Америк

1. Особенности питания гостей и туристов из Арабских стран
2. Особенности питания гостей и туристов из Израиля
3. Особенности питания гостей и туристов из США
4. Особенности питания гостей и туристов из Канады
5. Особенности питания гостей и туристов из Мексики
6. Особенности питания гостей и туристов из Центральной Америки.
7. Особенности питания гостей и туристов из Южной Америки.

Тема 5. Паназиатские национальные кухни

1. Особенности питания гостей и туристов из Индии
2. Особенности питания гостей и туристов из Индонезии
3. Особенности питания гостей и туристов из Кореи
4. Особенности питания гостей и туристов из Китая
5. Особенности питания гостей и туристов из Монголии
6. Особенности питания гостей и туристов из Японии

Критерии оценивания компетенций при собеседовании со студентом

Оценка «отлично» выставляется студенту, если: демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает программный материал, не затрудняясь с ответом при видоизменении задания; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская ошибок; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если: демонстрирует достаточные знания программного материала; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос; правильно применяет теоретические положения при решении ситуационных задач; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если: излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала; испытывает трудности при решении ситуационных задач.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если: не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала; с большими затруднениями решает ситуационные задачи.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется: в терминах и определениях, технологических аспектах производства, правилах подачи и особенностях обслуживания иностранных гостей и туристов.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах и определениях, технологических аспектах производства, правилах подачи и особенностях обслуживания иностранных гостей и туристов.

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя: вопросы для собеседования.

Предлагаемые студенту вопросы позволяют проверить компетенции ПК-5.

Для проведения данного оценочного мероприятия необходимо 5-10 минут, в течение данного времени будет проводиться беседа со студентом в диалоговом режиме.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо подготовить ответы на вопросы в письменной форме.

При проверке ответа студента, оцениваются:

- знание терминологии курса дисциплины;
- ясность, четкость, логичность, научность изложения;
- правильность ответов на задаваемые вопросы.

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

5.1 Вид самостоятельной работы: подготовка к лабораторным работам.

Целью подготовки к лабораторным работам является изучение доступного информационного материала, необходимой документации. Задачами лабораторных работ является приобретение умений и навыков по разработке технологической документации и способностью организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции. По каждой теме представлены контрольные вопросы для закрепления изученного материала.

Подготовку к лабораторным занятиям следует начинать с повторения материала лекции по соответствующей теме, а потом переходить к изучению материала по рекомендуемой литературе, руководствуясь планом лабораторного занятия, данного в методических указаниях по выполнению лабораторных работ. По завершении изучения рекомендованной литературы, студенты могут проверить свои знания с помощью вопросов для самоконтроля, содержащихся в конце плана каждого занятия по соответствующей теме. Подготовка к лабораторным занятиям способствует закреплению и углублению понимания изученного материала, а также приобретению навыков анализа по изучаемой проблеме.

Допуск к лабораторным работам происходит при наличии у студента печатного варианта отчета. Защита отчета проходит в форме доклада по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Максимальное количество баллов студент получает, если оформление отчета соответствует установленным требованиям, а отчет полностью раскрывает суть работы. Основанием для снижением оценки являются:

- при защите лабораторной работы допущены неточности или применены некорректные формулировки материала;
- работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы.

Отчет может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

- оформление отчета не отвечает требованиям нормоконтроля;
- в работе допущены ошибки (не грубые) и неточности.

Итоговый продукт самостоятельной работы: отчет по лабораторным работам.

Средства и технологии оценки: отчет (письменный).

Критерии оценки работы студента:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если:

- демонстрирует глубокие знания программного материала;
- исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает программный материал, не затрудняясь с ответом при видоизменении задания;
- самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская ошибок;
- свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если:

- демонстрирует достаточные знания программного материала;
- грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос;
- самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если:

- излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей;

- допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если:

- не знает значительной части программного материала;

- допускает грубые ошибки при изложении программного материала.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если студент выполнил все задания лабораторной работы и способен дать ответы на контрольные вопросы по каждой конкретной работе; оформление отчета отвечает требованиям методических указаний; при устном ответе на вопросы преподавателя не испытывает затруднений.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если не представлен письменный отчет по проведенным лабораторным работам или оформление отчета не отвечает требованиям методических указаний; имеются грубые ошибки и неточности.

Рекомендуемая литература и интернет-ресурсы

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. – Москва: Дашков и К°, 2020. – 368 с. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573206>

2. Кухня народов мира: учебное пособие / Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Северо-Кавказский федеральный университет»; авт.-сост. В.В. Марченко, Н.В. Судакова. – Ставрополь: СКФУ, 2016. – 149 с. – Библиогр. в кн.; То же [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459071>

Дополнительная литература:

1. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: [учеб.пособие] / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.

2. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. – Электрон. текстовые данные. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011. – 206 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44975>. – ЭБС «IPRbooks».

3. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008 с.

Интернет-ресурсы:

1. www.biblioclub.ru – «Университетская библиотека онлайн», Общество с ограниченной ответственностью «Директ–Медиа».

2. Электронно–библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа».