

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет»

Инженерно-технологический институт

Е.И. Слезко, В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев

**Методические указания по самостоятельной работе студентов
Технология блюд национальной кухни**

Для студентов очной и заочной формы обучения по направлению
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Брянская область,
2018

УДК 641.5(07)
ББК 36.99
С 47

Слезко, Е. И. Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология блюд национальной кухни» / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 34 с.

В пособии приведены указания по организации самостоятельной работы с докладами, презентациями, проектами, а также указаны виды самостоятельной работы по темам дисциплины, формы контроля самостоятельной работы по каждой теме, тест для самоконтроля по дисциплине, вопросы к экзамену, рекомендуемая литература.

Методические указания разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и предназначены для изучения дисциплины Технология блюд национальной кухни.

Рецензент: к.т.н., директор Брянского строительного колледжа имени профессора Н.Е. Жуковского Куличенко А.И.

Рекомендовано к изданию методической комиссией инженерно-технологического факультета Брянского ГАУ, протокол № 8, от 21 марта 2018 года.

© Брянский ГАУ, 2018
© Е.И. Слезко, 2018
© В.Е. Гапонова, 2018
© Х.М. Исаев, 2018

Содержание

	Пояснительная записка	4
1.	Самостоятельная работа 1. Распространение пиццы	6
2.	Самостоятельная работа 2 История формирования французской кухни	8
3.	Самостоятельная работа 3. Влияние немецких традиций в технологии обработки продукции на кухню восточных славян	9
4.	Самостоятельная работа 4. Образ жизни азиатского народа в основе технологии продукции	11
5.	Самостоятельная работа 5. Национальные традиции и технологии продукции стран Прибалтики	14
6.	Самостоятельная работа 6. Национальные традиции и технологии продукции украинской, белорусской, польской кухонь	16
7.	Самостоятельная работа 7. Национальные традиции и технологии приготовления блюд армянской, азербайджанской, грузинской кухонь	19
8.	Самостоятельная работа 8. Распространение блюд китайской кухни	21
9.	Самостоятельная работа 9. Национальные традиции и технологии продукции стран Южной Америки	23
10	Самостоятельная работа 10. Распространение арабской кухни	25
	Рекомендации по выполнению видов самостоятельной работы	27

1. Пояснительная записка

Самостоятельная работа обучающихся играет важную роль в воспитании сознательного отношения к овладению теоретическими и практическими знаниями, привитии им привычки к направленному интеллектуальному труду. Очень важно, чтобы обучающиеся не просто приобретали знания, но и овладевали способами их добывания. Самостоятельная работа выполняется студентами в рамках академической дисциплины под руководством преподавателя, как в аудиторное, так и внеаудиторное время, направлена на формирование умений и навыков практического решения задач, на развитие логического мышления, творческой активности, исследовательского подхода в освоении учебного материала, развития познавательных способностей. Самостоятельная работа выполняет как развивающие, так и воспитательные функции. Она позволяет формировать у обучающихся самостоятельность как черту личности.

Значимость самостоятельной работы:

1. Глубокое изучение сущности вопроса, возможность основательно в нем разобраться;
2. Выработка стойких самостоятельных взглядов и убеждений;
3. Формирование ценных качеств: трудолюбие, дисциплинированность, аккуратность, творческий подход к делу, самостоятельность мышления;
4. Развитие умения самостоятельно приобретать и углублять знания.
 - условия, обеспечивающие успешное выполнение самостоятельной работы;
 - мотивационность задания (для чего, чему способствует);
 - четкая постановка задач;
 - алгоритм, метод выполнения работы, знание обучающимися способов ее выполнения;
 - четкое определение преподавателем форм отчетности, сроки выполнения;
 - критерии оценки, отчетности;
 - виды и формы контроля.

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов составлены в соответствии с рабочей программой по специальности.

Содержание методических рекомендаций по организации самостоятельной работы по дисциплине «Технология блюд национальной кухни» соответствует требованиям ФГОС ВО.

Целью методических рекомендаций является обеспечение эффективности самостоятельной работы обучающихся с литературой и Интернет-ресурсами на основе организации их изучения.

Задачами методических рекомендаций по организации самостоятельной работы являются:

- активизация самостоятельной работы студентов;
- содействие развития творческого отношения к учебной дисциплине;
- выработка умений и навыков рациональной работы с литературой, источниками;

Функциями методических рекомендаций по организации самостоятельной работы являются:

- определение содержания работы студентов по овладению программным материалом;

- установление требований к результатам изучения дисциплины.

Данные методические рекомендации помогают лучше подготовиться к предстоящим занятиям, закрепить полученные знания и навыки.

Виды самостоятельной работы по дисциплине «Технология блюд национальной кухни» в зависимости от цели:

1. Для овладения и углубления знаний:

- конспектирование текста;

- ознакомление с нормативными документами.

2. Для закрепления знаний:

- работа с конспектом лекции;

- составление таблиц.

3. Для систематизации учебного материала:

- подготовка ответов на контрольные вопросы;

- подготовка сообщения, доклада;

- тестирование;

- создание презентации.

4. Для формирования практических умений.

- решение ситуативных задач;

Средства обучения, необходимые для организации самостоятельной работы:

1. Дидактические средства (первоисточники, документы, сборники задач, журналы и газеты, учебные фильмы, карты, таблицы).

2. Технические средства, при помощи которых предъявляется учебная информация (компьютеры, аудиовидеотехника, мультимедия).

3. Средства, которые используют для руководства самостоятельной деятельностью студентов (инструктивно-методические указания, карточки с дифференцированными заданиями для организации индивидуальной и групповой работы, карточки с алгоритмами выполнения заданий).

Самостоятельная работа 1.

Тема. Распространение пиццы

В результате изучения данной темы студент должен знать:

- нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии, этапы технологического цикла и производства блюд национальных кухонь,

- основные виды сырья используемого в кухне народов цивилизованных стран Европы, Азии, центральной Америки,

Уметь:

- оценивать качество сырья и готовой продукции на всех стадиях технологического процесса,

- разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд,

Владеть:

- технологией приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий национальной кухни в рамках данной программы,

- оформлением блюд в соответствии с национальными традициями в области технологии продуктов функционального питания;

Подготовить реферат по следующим темам:

1. Особенности и традиции французской кухни.
2. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд французской кухни.
3. Особенности и традиции итальянской кухни.

Выполнить решение ситуационных задач:

Задание 1. Подготовить презентацию на темы:

1. Питание – главное условие существования и индикатор образа жизни, поведения, здоровья человека, нации, общества.
2. Место и роль питания среди социальных явлений и процессов.
3. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем.
4. Основные компоненты материальной культуры: кулинария, кулинарное искусство; питание, пища; этикет, приемы; быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемония и церемониал, обряды и ритуалы, культура питания, религия.

Задание 2. Заполните таблицу. Сравнительная характеристика национальных кухонь мира

	Италия	Испания
Общее		
Различия		

Форма контроля: Проверка наличия работ у студентов.

Контрольные вопросы:

1. Охарактеризуйте понятие «меню» и его исторические аспекты. Каковы основные требования при разработке меню. Какую информацию для потреби-

теля должны нести меню.

2. С какими службами и по каким вопросам служба питания сотрудничает с другими подразделениями гостиницы?

3. Назовите подходы к организации службы питания гостиницы. Укажите преимущества и недостатки каждого.

4. Какие особенности необходимо принимать во внимание при составлении меню для дипломатических приемов, иностранных гостей и туристических групп.

5. Карта вин и карта коктейлей.

6. Организационная структура службы питания на предприятиях индустрии гостеприимства.

7. Дополнительные услуги предприятия питания в гостинице.

8. Чем отличается схема управления и организационная структура службы питания?

9. Организация продаж в ресторане гостиницы.

10. Организация питания туристических групп и деловых встреч.

Рекомендуемая литература

1. Васюкова Т.А. Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник для бакалавров / под ред. проф. А.Т. Васюковой. М.: ИТК «Дашков и К^о», 2014. 368 с.

2. Кузнецов И.Н. Современный этикет. 8-е изд. М.: ИТК «Дашков и Ко», 2014. 496 с.

3. Дубовис Г. Еврейская кухня. Кулинарный альбом. М.: Человек, 2012. 408 с.

4. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие. М.: ИТК «Дашков и К^о», 2016. 248 с.

5. Щеникова Н.В. Традиции и культура питания народов мира: учебное пособие. М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. 296 с.

6. Европейские обычаи питания: учебное пособие: пер. с англ. А.А. Михедовой. М.: Финансы и статистика, 2007.

7. Кобяков Ю.П. Организация рационального питания студента: учебное пособие для вузов по педагогическим специальностям. М.: Академический проект, 2016. 151 с.

8. Кацерикова Н.В. Ресторанное дело. Кемерово: КемТИПП, 2010. 332 с.

9. Индустрия питания: современные инновационные процессы и их оценка / Г.М. Романова, Т.Е. Гварлиани, Л.М. Романова [и др.]. М.: Финансы и статистика, 2014. 240 с.

10. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А.Т. Васюковой. 3-е изд. М.: ИТК «Дашков и К^о», 2013. 816 с.

11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. проф. А.Т. Васюковой. М.: ИТК «Дашков и К^о», 2013. 212 с.

12. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие. М.: Академия, 2007. 397 с.

Самостоятельная работа 2

Тема. История формирования французской кухни

В результате изучения данной темы студент должен знать:

- нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии, этапы технологического цикла и производства блюд национальных кухонь,

- основные виды сырья используемого в кухне народов цивилизованных стран Европы, Азии, центральной Америки,

Уметь:

- оценивать качество сырья и готовой продукции на всех стадиях технологического процесса,

- разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд,

Владеть:

- технологией приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий национальной кухни в рамках данной программы,

- оформлением блюд в соответствии с национальными традициями в области технологии продуктов функционального питания;

Подготовиться к письменному опросу по следующим темам:

1.Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд итальянской кухни.

2.Особенности и традиции испанской кухни.

3.Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд испанской кухни.

Выполнить решение ситуационных задач:

Задание 1. Разработать рекомендации питания бизнесменов и туристов с учетом национальных особенностей, которые помогут в решении актуальной проблемы – питания иностранного гостя.

Задание 2. Составьте меню для шведского стола, европейского завтрака, восточного завтрака, индийского ужина, китайского обеда (на выбор)

Форма контроля: Проверка наличия работ у студентов.

Контрольные вопросы:

1. Какой режим питания предпочитают гости из французских стран?
2. Назовите основные факторы, формирующие основу французской кухни.
3. Какие традиционные блюда кухни стран Франции вы знаете?
4. Какие напитки предпочитают гости из Соединенных Штатов Америки и Канады?

5.Что является характерной особенностью южно-американской кухни?

6. Какие напитки являются традиционными для туристов из стран Франции?

Рекомендуемая литература

1. Васюкова Т.А. Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник для бакалавров / под ред. проф. А.Т. Васюковой. М.: ИТК «Дашков и К^о», 2014. 368 с.
2. Кузнецов И.Н. Современный этикет. 8-е изд. М.: ИТК «Дашков и Ко», 2014. 496 с.
3. Дубовис Г. Еврейская кухня. Кулинарный альбом. М.: Человек, 2012. 408 с.
4. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие. М.: ИТК «Дашков и К^о», 2016. 248 с.
5. Щеникова Н.В. Традиции и культура питания народов мира: учебное пособие. М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. 296 с.
6. Европейские обычаи питания: учебное пособие: пер. с англ. А.А. Михедовой. М.: Финансы и статистика, 2007.
7. Кобяков Ю.П. Организация рационального питания студента: учебное пособие для вузов по педагогическим специальностям. М.: Академический проект, 2016. 151 с.
8. Кацерикина Н.В. Ресторанное дело. Кемерово: КемТИПП, 2010. 332 с.
9. Индустрия питания: современные инновационные процессы и их оценка / Г.М. Романова, Т.Е. Гварлиани, Л.М. Романова [и др.]. М.: Финансы и статистика, 2014. 240 с.
10. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А.Т. Васюковой. 3-е изд. М.: ИТК «Дашков и К^о», 2013. 816 с.
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. проф. А.Т. Васюковой. М.: ИТК «Дашков и К^о», 2013. 212 с.
12. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие. М.: Академия, 2007. 397 с.

Самостоятельная работа 3

Тема. Влияние немецких традиций в технологии обработки продукции на кухню восточных славян

В результате изучения данной темы студент должен знать:

- нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии, этапы технологического цикла и производства блюд национальных кухонь,
- основные виды сырья используемого в кухне народов цивилизованных стран Европы, Азии, центральной Америки,
- ассортимент традиционных блюд, современное кулинарное искусство в национальных традициях,
- основные способы, методы и приемы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд.

Уметь:

- оценивать качество сырья и готовой продукции на всех стадиях технологического процесса,
- разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд,
- подбирать и рационально использовать сырье соответствующее определенной национальной кухни,
- ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента.

Владеть:

- технологией приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий национальной кухни в рамках данной программы,
- оформлением блюд в соответствии с национальными традициями.

Подготовиться к устному опросу по следующим темам:

1. Особенности немецкой кухни.
2. Ассортимент и особенности приготовления национальных блюд немецкой кухни.
3. Культура питания в Англии.

Выполнить решение ситуационных задач:

Задание 1. Определите изменение массы (г, %) полуфабриката котлет перловых с творогом после жарки, используя II колонку Сборника рецептов.

Задание 2. Составьте технологическую схему приготовления сырников.

Задание 3. 1. Выпеченный пудинг имеет низкий подъем, непористый. Укажите возможные причины этих недостатков и меры их предупреждения.

Задание 4. В вязкой молочной каше крупа плохо разварена, жесткая. Укажите причины брака и меры его предупреждения.

Форма контроля: Проверка наличия работ у студентов.

Контрольные вопросы:

1. Какие общие особенности питания туристов из стран Азии вы знаете?
2. Какие традиционные блюда японской кухни вы знаете?
3. Назовите основные продукты и способы их обработки, характерные для японской кухни.
4. Какое обслуживание предпочитают гости из Китая?
5. Какие традиционные блюда китайской кухни вы знаете?
6. Хлеб и рис в жизни народов стран АТР.
7. Какие напитки предпочитают гости из стран Азии? Расскажите о чайной церемонии.

Рекомендуемая литература

1. Васюкова Т.А. Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник для бакалавров / под ред. проф. А.Т. Васюковой. М.: ИТК «Дашков и К^о», 2014. 368 с.

2. Кузнецов И.Н. Современный этикет. 8-е изд. М.: ИТК «Дашков и Ко», 2014. 496 с.
3. Дубовис Г. Еврейская кухня. Кулинарный альбом. М.: Человек, 2012. 408 с.
4. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие. М.: ИТК «Дашков и Ко», 2016. 248 с.
5. Щеникова Н.В. Традиции и культура питания народов мира: учебное пособие. М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. 296 с.
6. Европейские обычаи питания: учебное пособие: пер. с англ. А.А. Михедовой. М.: Финансы и статистика, 2007.
7. Кобяков Ю.П. Организация рационального питания студента: учебное пособие для вузов по педагогическим специальностям. М.: Академический проект, 2016. 151 с.
8. Кацерикова Н.В. Ресторанное дело. Кемерово: КемТИПП, 2010. 332 с.
9. Индустрия питания: современные инновационные процессы и их оценка / Г.М. Романова, Т.Е. Гварлиани, Л.М. Романова [и др.]. М.: Финансы и статистика, 2014. 240 с.
10. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А.Т. Васюковой. 3-е изд. М.: ИТК «Дашков и Ко», 2013. 816 с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. проф. А.Т. Васюковой. М.: ИТК «Дашков и Ко», 2013. 212 с.
12. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие. М.: Академия, 2007. 397 с.

Самостоятельная работа 4

Тема. Образ жизни азиатского народа в основе технологии продукции

В результате изучения данной темы студент должен знать:

- нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии, этапы технологического цикла и производства блюд национальных кухонь,
- основные виды сырья используемого в кухне народов цивилизованных стран Европы, Азии, центральной Америки,
- ассортимент традиционных блюд, современное кулинарное искусство в национальных традициях,
- основные способы, методы и приемы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд.

Уметь:

- оценивать качество сырья и готовой продукции на всех стадиях технологического процесса,
- разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд,
- подбирать и рационально использовать сырье соответствующее опреде-

ленной национальной кухни,

- ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента.

Владеть:

- технологией приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий национальной кухни в рамках данной программы,

- оформлением блюд в соответствии с национальными традициями.

Подготовиться к письменному опросу по следующим темам:

1. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд английской и ирландской кухни.

2. Особенности финской, норвежской, шведской и датской кухни.

Выполнить решение ситуационных задач:

Задание 1. Изучить технологию приготовления мясо-тестяных блюд народов Средней Азии. Особенности записать в тетрадь.

Задание 2. Составить технологическую карту изделия «Чак-чак»

Задание 3. Изучить технологию приготовления Айрана. С помощью Интернет-источников найти блюда других народов, с аналогичной технологией приготовления.

Айран (молочный напиток - кабардино-балкарское национальное блюдо)

	брутто	нетто
Молоко	1000	950
Простокваша	84	80
Выход	-	1000

Кипяченое охлажденное до температуры 35-40⁰С молоко смешивают с простоквашей и выдерживают 3-4 ч для брожения при температуре 35-40⁰С. В процессе брожения массу один раз взбивают.

Для созревания напиток после брожения ставят в прохладное место (температура 12-14⁰С) на 24 ч. Напиток отпускают охлажденным в стаканах (200 г на порцию).

Форма контроля: Проверка наличия работ у студентов.

Контрольные вопросы:

1. Что предпочитают на завтрак гости из Австрии?
2. Какие напитки предпочитают гости из Германии?
3. Какие традиционные блюда швейцарской кухни вы знаете?
4. Что является характерной особенностью итальянской кухни?
5. Туристы из каких стран предпочитают легкий завтрак?
6. Какие французские вина вы знаете?
7. Какой национальной кухне принадлежит блюдо паэлья? В чем состо-

ит особенности приготовления и подачи этого блюда.

8. В какое время англичанам подают послеобеденный чай?
9. Какое обслуживание предпочитают туристы из Великобритании?
10. В какой стране бутерброд называют «королем кухни»?
11. Исторический путь развития традиций питания славянских народов (Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария).
12. Назовите общие особенности кухонь стран Балтии.
13. Какие виды рыбы предпочитают в скандинавской кухне?
14. В кухнях каких стран используют дикорастущие ягоды?

Рекомендуемая литература

1. Васюкова Т.А. Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник для бакалавров / под ред. проф. А.Т. Васюковой. М.: ИТК «Дашков и К^о», 2014. 368 с.
2. Кузнецов И.Н. Современный этикет. 8-е изд. М.: ИТК «Дашков и Ко», 2014. 496 с.
3. Дубовис Г. Еврейская кухня. Кулинарный альбом. М.: Человек, 2012. 408 с.
4. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие. М.: ИТК «Дашков и К^о», 2016. 248 с.
5. Щеникова Н.В. Традиции и культура питания народов мира: учебное пособие. М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. 296 с.
6. Европейские обычаи питания: учебное пособие: пер. с англ. А.А. Михедовой. М.: Финансы и статистика, 2007.
7. Кобяков Ю.П. Организация рационального питания студента: учебное пособие для вузов по педагогическим специальностям. М.: Академический проект, 2016. 151 с.
8. Кацерикова Н.В. Ресторанное дело. Кемерово: КемТИПП, 2010. 332 с.
9. Индустрия питания: современные инновационные процессы и их оценка / Г.М. Романова, Т.Е. Гварлиани, Л.М. Романова [и др.]. М.: Финансы и статистика, 2014. 240 с.
10. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А.Т. Васюковой. 3-е изд. М.: ИТК «Дашков и К^о», 2013. 816 с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. проф. А.Т. Васюковой. М.: ИТК «Дашков и К^о», 2013. 212 с.
12. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие. М.: Академия, 2007. 397 с.

Самостоятельная работа 5

Тема. Национальные традиции и технологии продукции стран Прибалтики

В результате изучения данной темы студент должен знать:

- нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии, этапы технологического цикла и производства блюд национальных кухонь,
- основные виды сырья используемого в кухне народов цивилизованных стран Европы, Азии, центральной Америки,
- ассортимент традиционных блюд, современное кулинарное искусство в национальных традициях,
- основные способы, методы и приемы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд.

Уметь:

- оценивать качество сырья и готовой продукции на всех стадиях технологического процесса,
- разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд,
- подбирать и рационально использовать сырье соответствующее определенной национальной кухни,
- ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента.

Владеть:

- технологией приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий национальной кухни в рамках данной программы,
- оформлением блюд в соответствии с национальными традициями.

Подготовиться к письменному опросу по следующим темам:

1. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд финской, норвежской, шведской и датской кухни.
2. Особенности мексиканской кухни.

Выполнить решение ситуационных задач:

Задание 1. Изучить технологию приготовления молочных супов эстонской кухни, сравнить их. Результаты оформить в таблицу:

Название	Состав ингредиентов	Особенности приготовления
----------	---------------------	---------------------------

Задание 2. Изучить технологию приготовления блюда литовской кухни «Колдунай». Составить технологическую карту (приложение 1).

Задание 3. Изучить технологию приготовления блюда латышской кухни «Лидака-ун-ола». Составить технологическую схему приготовления (приложение 2).

Задание 4. Изучить технологию приготовления предложенных блюд,

сравнить их, сделать вывод.

Хлебный суп медовый

300 г сухарей из черного хлеба, 1,5 л воды, 0,75 стакана меда, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 стакана крепкого домашнего сладкого кваса с изюмом и тмином, 0,5-1 стакан взбитых сливок.

Сухари замочить в воде на несколько часов, затем варить до полного разваривания, т. е. до получения студнеобразной массы: прибавить мед, квас и в самом конце варки - сливочное масло. Подавать, полив взбитыми сливками.

Хлебный суп с яблоками

200-250 г ржаных сухарей, 1,5 л воды, 1 стакан сахара, 5-6 кислых яблок, 2 ч. ложки лимонной цедры (сухой), 3 бутона гвоздики, 0,5 стакана сливок.

Сухари замочить, а затем разварить, вместе с мелко нарезанными яблоками. Всю массу пропустить через дуршлаг, отсеяв нерастворимые части. Добавить сахар, пряности, проварить, не доводя до кипения. Подать со взбитыми сливками.

Форма контроля: Проверка наличия работ у студентов.

Контрольные вопросы:

1. Влияние природных, социальных, экономических факторов на формирование традиций в питании.

2. Кулинарные традиции стран Балтии (Эстония, Финляндия, Латвия, Литва, Норвегия, Дания, Швеция): специфика кухни, пищевое сырье, кулинарные приемы, пряности и приправы, типичные блюда и напитки, режим питания

Рекомендуемая литература

1. Васюкова Т.А. Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник для бакалавров / под ред. проф. А.Т. Васюковой. М.: ИТК «Дашков и К^о», 2014. 368 с.

2. Кузнецов И.Н. Современный этикет. 8-е изд. М.: ИТК «Дашков и Ко», 2014. 496 с.

3. Дубовис Г. Еврейская кухня. Кулинарный альбом. М.: Человек, 2012. 408 с.

4. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие. М.: ИТК «Дашков и К^о», 2016. 248 с.

5. Щеникова Н.В. Традиции и культура питания народов мира: учебное пособие. М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. 296 с.

6. Европейские обычаи питания: учебное пособие: пер. с англ. А.А. Михедовой. М.: Финансы и статистика, 2007.

7. Кобяков Ю.П. Организация рационального питания студента: учебное пособие для вузов по педагогическим специальностям. М.: Академический проект, 2016. 151 с.

8. Кацерикова Н.В. Ресторанное дело. Кемерово: КемТИПП, 2010. 332 с.

9. Индустрия питания: современные инновационные процессы и их оценка / Г.М. Романова, Т.Е. Гварлиани, Л.М. Романова [и др.]. М.: Финансы и ста-

тистика, 2014. 240 с.

10. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А.Т. Васюковой. 3-е изд. М.: ИТК «Дашков и К°», 2013. 816 с.

11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. проф. А.Т. Васюковой. М.: ИТК «Дашков и К°», 2013. 212 с.

12. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие. М.: Академия, 2007. 397 с.

Самостоятельная работа 6

Тема. Национальные традиции и технологии продукции украинской, белорусской, польской кухонь

В результате изучения данной темы студент должен знать:

- нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии, этапы технологического цикла и производства блюд национальных кухонь,

- основные виды сырья используемого в кухне народов цивилизованных стран Европы, Азии, центральной Америки,

- ассортимент традиционных блюд, современное кулинарное искусство в национальных традициях,

- основные способы, методы и приемы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд.

Уметь:

- оценивать качество сырья и готовой продукции на всех стадиях технологического процесса,

- разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд,

- подбирать и рационально использовать сырье соответствующее определенной национальной кухни,

- ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента.

Владеть:

- технологией приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий национальной кухни в рамках данной программы,

- оформлением блюд в соответствии с национальными традициями.

Подготовиться к устному индивидуальному опросу по следующим темам:

1. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд мексиканской кухни.

2. Особенности и традиции китайской кухни.

Выполнить решение ситуационных задач:

Задание 1. Изучить старинные обычаи, связанные с приготовлением пищи русского, белорусского, молдавского, украинского народа.

Задание 2. Изучить способы приготовления характерных национальных блюд, сравнить их, сделать выводы. Результаты оформить в таблицу:

Название национальной кухни	Наименование блюд	Состав ингредиентов	Особенности приготовления

Задание 3. На основе проведенного анализа выписать в тетрадь наиболее часто используемые продукты для приготовления национальных блюд.

Задание 4. Рассчитать количество продуктов для приготовления 15 порций кваса медового. Выход 1 порции 200г.

В технологии приготовления найти ошибки и исправить их

Квас медовый

Наименование сырья	Количество сырья на 1000 г		Количество сырья на 15 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Мед		120	120	
Вода		1100	1100	
Гвоздика		0,5	0,5	
Корица		1	1	
Масса отвара		-	1015	
Сахар		10	10	
Дрожжи		2,5	2,5	
Выход		-	1000	

Мед и специи добавляют в воду и доводят до кипения, отвар процеживают, охлаждают до температуры 300С и добавляют смешанные с сахаром дрожжи. Смесь оставляют на сутки бродить в посуде, накрытой марлей. Затем брожение прекращают путем охлаждения в холодильнике. Готовый квас разливают в бутылки, закупоривают и выдерживают в течение 4-5 суток. Подают горячим.

Форма контроля: Проверка наличия работ у студентов.

Контрольные вопросы:

1. Влияние природных факторов на традиции питания украинской кухни.
2. Влияние природных факторов на традиции питания белорусской кухни.
3. Влияние природных факторов на традиции питания польской кухни.
4. . Кулинарные традиции украинской кухни, специфика кухни, пищевое сырье, кулинарные приемы, пряности и приправы, типичные блюда и напитки,

режим питания.

5. Кулинарные традиции белорусской кухни, специфика кухни, пищевое сырье, кулинарные.

6. Кулинарные традиции польской кухни, специфика кухни, пищевое сырье, кулинарные.

Рекомендуемая литература

1. Васюкова Т.А. Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник для бакалавров / под ред. проф. А.Т. Васюковой. М.: ИТК «Дашков и К^о», 2014. 368 с.

2. Кузнецов И.Н. Современный этикет. 8-е изд. М.: ИТК «Дашков и Ко», 2014. 496 с.

3. Дубовис Г. Еврейская кухня. Кулинарный альбом. М.: Человек, 2012. 408 с.

4. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие. М.: ИТК «Дашков и К^о», 2016. 248 с.

5. Щеникова Н.В. Традиции и культура питания народов мира: учебное пособие. М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. 296 с.

6. Европейские обычаи питания: учебное пособие: пер. с англ. А.А. Михедовой. М.: Финансы и статистика, 2007.

7. Кобяков Ю.П. Организация рационального питания студента: учебное пособие для вузов по педагогическим специальностям. М.: Академический проект, 2016. 151 с.

8. Кацерикина Н.В. Ресторанное дело. Кемерово: КемТИПП, 2010. 332 с.

9. Индустрия питания: современные инновационные процессы и их оценка / Г.М. Романова, Т.Е. Гварлиани, Л.М. Романова [и др.]. М.: Финансы и статистика, 2014. 240 с.

10. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А.Т. Васюковой. 3-е изд. М.: ИТК «Дашков и К^о», 2013. 816 с.

11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. проф. А.Т. Васюковой. М.: ИТК «Дашков и К^о», 2013. 212 с.

12. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие. М.: Академия, 2007. 397 с.

Самостоятельная работа 7

Тема. Национальные традиции и технологии приготовления блюд армянской, азербайджанской, грузинской кухонь

В результате изучения данной темы студент должен знать:

- нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии, этапы технологического цикла и производства блюд национальных кухонь,
- основные виды сырья используемого в кухне народов цивилизованных стран Европы, Азии, центральной Америки,
- ассортимент традиционных блюд, современное кулинарное искусство в национальных традициях,
- основные способы, методы и приемы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд.

Уметь:

- оценивать качество сырья и готовой продукции на всех стадиях технологического процесса,
- разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд,
- подбирать и рационально использовать сырье соответствующее определенной национальной кухни,
- ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента.

Владеть:

- технологией приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий национальной кухни в рамках данной программы,
- оформлением блюд в соответствии с национальными традициями.

Подготовиться к устному индивидуальному опросу по следующей теме:

1. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд китайской кухни.

Выполнить решение ситуационных задач:

Задание 1. Почему у картофеля и корнеплодов кожицу срезают тонким слоем?

Задание 2. Почему нарезку овощей можно производить только перед тепловой обработкой?

Задание 3. Что необходимо предпринять во избежание потемнения, увядания, потерь питательных веществ у зелени петрушки, укропа?

Задание 4. Определите вес кольраби свежей для замены 12 кг брюквы столовой, если эквивалентная масса кольраби 1,22. Результаты занесите в таблицу

Таблица взаимозаменяемости

Наименование заменяемых продуктов	Масса продуктов по рецептуре, брутто	Масса продуктов, брутто	Наименование заменяемых продуктов	Эквивалентная масса, кг	Полученный результат, кг

Форма контроля: Проверка наличия работ у студентов.

Контрольные вопросы:

1. Влияние природных факторов на традиции питания армянской кухни.
2. Влияние природных факторов на традиции питания азербайджанской кухни.
3. Влияние природных факторов на традиции питания грузинской кухни.
4. . Кулинарные традиции азербайджанской кухни, специфика кухни, пищевое сырье, кулинарные приемы, пряности и приправы, типичные блюда и напитки, режим питания.
5. Кулинарные традиции грузинской кухни, специфика кухни, пищевое сырье, кулинарные.
6. Кулинарные традиции армянской кухни, специфика кухни, пищевое сырье, кулинарные.

Рекомендуемая литература

1. Васюкова Т.А. Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник для бакалавров / под ред. проф. А.Т. Васюковой. М.: ИТК «Дашков и К°», 2014. 368 с.
2. Кузнецов И.Н. Современный этикет. 8-е изд. М.: ИТК «Дашков и Ко», 2014. 496 с.
3. Дубовис Г. Еврейская кухня. Кулинарный альбом. М.: Человек, 2012. 408 с.
4. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие. М.: ИТК «Дашков и К°», 2016. 248 с.
5. Щеникова Н.В. Традиции и культура питания народов мира: учебное пособие. М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. 296 с.
6. Европейские обычаи питания: учебное пособие: пер. с англ. А.А. Михедовой. М.: Финансы и статистика, 2007.
7. Кобяков Ю.П. Организация рационального питания студента: учебное пособие для вузов по педагогическим специальностям. М.: Академический проект, 2016. 151 с.
8. Кацерикова Н.В. Ресторанное дело. Кемерово: КемТИПП, 2010. 332 с.
9. Индустрия питания: современные инновационные процессы и их оцен-

ка / Г.М. Романова, Т.Е. Гварлиани, Л.М. Романова [и др.]. М.: Финансы и статистика, 2014. 240 с.

10. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А.Т. Васюковой. 3-е изд. М.: ИТК «Дашков и К°», 2013. 816 с.

11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. проф. А.Т. Васюковой. М.: ИТК «Дашков и К°», 2013. 212 с.

12. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие. М.: Академия, 2007. 397 с.

Самостоятельная работа 8

Тема. Распространение блюд китайской кухни

В результате изучения данной темы студент должен знать:

- нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии, этапы технологического цикла и производства блюд национальных кухонь,

- основные виды сырья используемого в кухне народов цивилизованных стран Европы, Азии, центральной Америки,

- ассортимент традиционных блюд, современное кулинарное искусство в национальных традициях,

- основные способы, методы и приемы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд.

Уметь:

- оценивать качество сырья и готовой продукции на всех стадиях технологического процесса,

- разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд,

- подбирать и рационально использовать сырье соответствующее определенной национальной кухни,

- ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента.

Владеть:

- технологией приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий национальной кухни в рамках данной программы,

- оформлением блюд в соответствии с национальными традициями.

Подготовиться к устному индивидуальному опросу по следующим темам:

1. Особенности и традиции японской кухни.

Выполнить решение ситуационных задач:

Задание 1. Оцените качество блюда «Крокеты картофельные», используя таблицу.

Органолептические показатели блюда

Наименование блюда	Внешний вид	Вкус и запах	Цвет	Консистенция	Сроки хранения

Задание 2. Котлеты из картофельной массы при формовке имеют трещины и неровные края, укажите причины плохой формовки котлет и меры их предупреждения.

Задание 3. Картофель жареный не имеет поджаристой корочки, не сохранил форму нарезки, что необходимо предпринять, чтобы картофель хорошо подрумянился?

Форма контроля: Проверка наличия работ у студентов.

Контрольные вопросы:

1. История и традиции китайской кухни.
2. Особенности китайского кулинарного искусства.
3. История китайской кухни.
4. Традиции китайской кухни.
5. Виды китайской кухни.
6. Секрет китайской кухни.

Рекомендуемая литература

1. Васюкова Т.А. Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник для бакалавров / под ред. проф. А.Т. Васюковой. М.: ИТК «Дашков и К°», 2014. 368 с.
2. Кузнецов И.Н. Современный этикет. 8-е изд. М.: ИТК «Дашков и Ко», 2014. 496 с.
3. Дубовис Г. Еврейская кухня. Кулинарный альбом. М.: Человек, 2012. 408 с.
4. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие. М.: ИТК «Дашков и К°», 2016. 248 с.
5. Щеникова Н.В. Традиции и культура питания народов мира: учебное пособие. М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. 296 с.
6. Европейские обычаи питания: учебное пособие: пер. с англ. А.А. Михедовой. М.: Финансы и статистика, 2007.
7. Кобяков Ю.П. Организация рационального питания студента: учебное пособие для вузов по педагогическим специальностям. М.: Академический проект, 2016. 151 с.
8. Кацерикова Н.В. Ресторанное дело. Кемерово: КемТИПП, 2010. 332 с.
9. Индустрия питания: современные инновационные процессы и их оцен-

ка / Г.М. Романова, Т.Е. Гварлиани, Л.М. Романова [и др.]. М.: Финансы и статистика, 2014. 240 с.

10. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А.Т. Васюковой. 3-е изд. М.: ИТК «Дашков и К°», 2013. 816 с.

11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. проф. А.Т. Васюковой. М.: ИТК «Дашков и К°», 2013. 212 с.

12. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие. М.: Академия, 2007. 397 с.

Самостоятельная работа 9

Тема 2.3. Национальные традиции и технологии продукции стран Южной Америки

В результате изучения данной темы студент должен знать:

- нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии, этапы технологического цикла и производства блюд национальных кухонь,

- основные виды сырья используемого в кухне народов цивилизованных стран Европы, Азии, центральной Америки,

- ассортимент традиционных блюд, современное кулинарное искусство в национальных традициях,

- основные способы, методы и приемы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд.

Уметь:

- оценивать качество сырья и готовой продукции на всех стадиях технологического процесса,

- разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд,

- подбирать и рационально использовать сырье соответствующее определенной национальной кухни,

- ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента.

Владеть:

- технологией приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий национальной кухни в рамках данной программы,

- оформлением блюд в соответствии с национальными традициями.

Подготовиться к устному индивидуальному опросу по следующим темам:

1. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд японской кухни.

Выполнить решение ситуационных задач:

Задание 1. Рассчитайте, используя рецептуру № 681 Сборника рецептов, какое количество муки влажностью 12, 5% необходимо для приготовления 30 кг теста для оладий. Можно ли заменить яйца яичным порошком? Если можно, то, в каком количестве?

Задание 2. Определите привар при приготовлении 10 кг пшенной жидкой каши. Если на 1кг выхода каши используют: крупы-200 г, жидкости-0,84л.

Задание 3. Определите количество молока для приготовления 10 порций молочной жидкой манной каши. Выход 1 порции 200г. Количество жидкости - 0,88 л на 1 кг выхода каши.

Форма контроля: Проверка наличия работ у студентов.

Контрольные вопросы:

1. Тенденции развития мировой кулинарии на современном этапе?
2. Достижения в отечественной и зарубежной технологии производства кулинарной продукции?
3. Влияние географического положения страны, региона на особенности ирландской национальной кухни. Развитие и становление ирландской национальной кухни, традиции в приготовлении и приеме пищи?
4. Технология приготовления, способы оформления и отпуска наиболее характерных блюд ирландской кухни?
5. Характеристика продовольственного сырья, пищевых продуктов и способов их обработки, используемых при приготовлении ирландских национальных блюд?

Рекомендуемая литература

1. Васюкова Т.А. Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник для бакалавров / под ред. проф. А.Т. Васюковой. М.: ИТК «Дашков и К°», 2014. 368 с.
2. Кузнецов И.Н. Современный этикет. 8-е изд. М.: ИТК «Дашков и Ко», 2014. 496 с.
3. Дубовис Г. Еврейская кухня. Кулинарный альбом. М.: Человек, 2012. 408 с.
4. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие. М.: ИТК «Дашков и К°», 2016. 248 с.
5. Щеникова Н.В. Традиции и культура питания народов мира: учебное пособие. М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. 296 с.
6. Европейские обычаи питания: учебное пособие: пер. с англ. А.А. Михедовой. М.: Финансы и статистика, 2007.
7. Кобяков Ю.П. Организация рационального питания студента: учебное пособие для вузов по педагогическим специальностям. М.: Академический проект, 2016. 151 с.
8. Кацерикова Н.В. Ресторанное дело. Кемерово: КемТИПП, 2010. 332 с.
9. Индустрия питания: современные инновационные процессы и их оцен-

ка / Г.М. Романова, Т.Е. Гварлиани, Л.М. Романова [и др.]. М.: Финансы и статистика, 2014. 240 с.

10. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А.Т. Васюковой. 3-е изд. М.: ИТК «Дашков и К°», 2013. 816 с.

11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. проф. А.Т. Васюковой. М.: ИТК «Дашков и К°», 2013. 212 с.

12. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие. М.: Академия, 2007. 397 с.

Самостоятельная работа 10

Тема. Распространение арабской кухни

В результате изучения данной темы студент должен знать:

- нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии, этапы технологического цикла и производства блюд национальных кухонь,

- основные виды сырья используемого в кухне народов цивилизованных стран Европы, Азии, центральной Америки,

- ассортимент традиционных блюд, современное кулинарное искусство в национальных традициях,

- основные способы, методы и приемы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд.

Уметь:

- оценивать качество сырья и готовой продукции на всех стадиях технологического процесса,

- разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд,

- подбирать и рационально использовать сырье соответствующее определенной национальной кухни,

- ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента.

Владеть:

- технологией приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий национальной кухни в рамках данной программы,

- оформлением блюд в соответствии с национальными традициями.

Подготовиться к устному индивидуальному опросу по следующим темам:

1. Технология приготовления блюда "Пахлава".

2. Характеристика горячих блюд народов Кавказа.

3. Национальные традиции и технологии приготовления блюд армянской, азербайджанской, грузинской кухонь.

Выполнить решение ситуационных задач:

Задание 1. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Крупеник с творогом».

Задание 2. Составьте технологическую схему приготовления вареников ленивых.

Форма контроля: Проверка наличия работ у студентов.

Контрольные вопросы:

1. Эволюция и современное развитие кулинарной школы.
2. Состояние и тенденции развития общественного питания. Прогрессивные технологии кулинарной продукции на современном этапе.
3. Отличительные особенности приготовления и традиционные блюда национальных и зарубежных кухонь?

Рекомендуемая литература

1. Васюкова Т.А. Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник для бакалавров / под ред. проф. А.Т. Васюковой. М.: ИТК «Дашков и К^о», 2014. 368 с.
2. Кузнецов И.Н. Современный этикет. 8-е изд. М.: ИТК «Дашков и Ко», 2014. 496 с.
3. Дубовис Г. Еврейская кухня. Кулинарный альбом. М.: Человек, 2012. 408 с.
4. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие. М.: ИТК «Дашков и К^о», 2016. 248 с.
5. Щеникова Н.В. Традиции и культура питания народов мира: учебное пособие. М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. 296 с.
6. Европейские обычаи питания: учебное пособие: пер. с англ. А.А. Михедовой. М.: Финансы и статистика, 2007.
7. Кобяков Ю.П. Организация рационального питания студента: учебное пособие для вузов по педагогическим специальностям. М.: Академический проект, 2016. 151 с.
8. Кацерикина Н.В. Ресторанное дело. Кемерово: КемТИПП, 2010. 332 с.
9. Индустрия питания: современные инновационные процессы и их оценка / Г.М. Романова, Т.Е. Гварлиани, Л.М. Романова [и др.]. М.: Финансы и статистика, 2014. 240 с.
10. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А.Т. Васюковой. 3-е изд. М.: ИТК «Дашков и К^о», 2013. 816 с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. проф. А.Т. Васюковой. М.: ИТК «Дашков и К^о», 2013. 212 с.
12. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие. М.: Академия, 2007. 397 с.

Рекомендации по выполнению видов самостоятельной работы

Подготовка доклада

Поскольку доклад - это устное выступление, нужно соблюдать определенные правила.

Во-первых, необходимо четко соблюдать регламент, т.е. время на доклад.

Для того чтобы уложиться в отведенное время необходимо:

а) тщательно отобрать факты и примеры, исключить из текста выступления все, не относящееся напрямую к теме;

б) исключить все повторы;

в) весь иллюстративный материал (презентация) должен быть подготовлен заранее;

г) необходимо заранее проговорить вслух текст выступления, зафиксировав время и сделав поправку на волнение, которое неизбежно увеличивает время выступления перед аудиторией.

Во-вторых, доклад должен хорошо восприниматься на слух.

Это предполагает:

а) краткость, т.е. исключение из текста слов и словосочетаний, не несущих смысловой нагрузки;

б) смысловую точность, т.е. отсутствие возможности двойного толкования тех или иных фраз;

в) отказ от неоправданного использования иностранных слов и сложных грамматических конструкций.

Перед тем, как закончить доклад, желательно очень кратко повторить алгоритм (ход рассуждений), с помощью которого автор пришел к окончательным выводам. В третьих, необходимо постоянно поддерживать контакт с аудиторией.

Для того, чтобы поддерживать постоянный контакт с аудиторией, используются разнообразные ораторские приемы. Основными из них являются следующие:

а) риторические вопросы;

б) паузы;

в) голосовые приемы (понижение или повышение голоса, ускорение или замедление речи, замедленное и отчетливое произнесение некоторых слов);

г) жестикуляция;

д) прямое требование внимания.

Для активизации внимания можно использовать цитаты, пословицы.

Наглядность в виде презентации даст возможность продемонстрировать дополнительные материалы к своему докладу.

Основные критерии оценки доклада:

В качестве основных критериев оценки доклада могут выступать:

а) соответствие содержания заявленной теме;

б) актуальность, новизна и значимость темы;

в) полнота и конкретность ответа;

г) последовательность и логика изложения;

- д) свободное владение материалом;
- е) наличие иллюстраций к ответам в виде исторических фактов, примеров, цитат и пр.;
- ж) культура речи, ораторское мастерство;
- з) выдержанность регламента;
- и) использование наглядности (презентации).

Решение ситуационных задач

Ситуационные задачи имеют цель помочь студентам осознать необходимость в дополнительных знаниях, всемерно повышать их личностный смысл, побуждать обучающихся, активизируя их мыслительную деятельность, к систематической самостоятельной работе, способствуя тем самым формированию у них потребностей в самообразовании. Алгоритм решения задач рассматривается на занятии.

Решение ситуационных задач (кейсов) - это вид самостоятельной работы студента по систематизации информации в рамках постановки или решения конкретных проблем, требуется самостоятельный мыслительный поиск самой проблемы, ее решения. Такой вид самостоятельной работы направлен на развитие мышления, творческих умений, усвоение знаний, добытых в ходе активного поиска и самостоятельного решения проблем. Следует отметить, что такие знания более прочные, они позволяют студенту видеть, ставить и разрешать как стандартные, так и не стандартные задачи, которые могут возникнуть в дальнейшем в профессиональной деятельности.

Продумывая систему проблемных вопросов, студент должен опираться на уже имеющуюся базу данных, но не повторять вопросы уже содержащиеся в прежних заданиях по теме. Проблемные вопросы должны отражать интеллектуальные затруднения и вызывать целенаправленный мыслительный поиск. Решения ситуационных задач относятся к частично поисковому методу и предполагает третий (применение) и четвертый (творчество) уровень знаний. Характеристики выбранной для ситуационной задачи проблемы и способы ее решения являются отправной точкой для оценки качества этого вида работ. В динамике обучения сложность проблемы нарастает, и к его завершению должна соответствовать сложности задач, поставленных профессиональной деятельностью на начальном этапе.

Оформляются задачи и эталоны ответов к ним письменно. Количество ситуационных задач и затраты времени на их решение зависят от объема информации, сложности и объема решаемых проблем, индивидуальных особенностей студента и определяются преподавателем.

Роль студента:

- изучить учебную информацию по теме;
- провести системно - структурированный анализ содержания темы;
- выделить проблему, имеющую интеллектуальное затруднение, согласовать с преподавателем;
- дать обстоятельную характеристику условий задачи;
- критически осмыслить варианты и попытаться их модифицировать

(упростить в плане избыточности);

- выбрать оптимальный вариант (подобрать известные и стандартные алгоритмы действия) или варианты разрешения проблемы (если она нестандартная);
- оформить и сдать на контроль в установленный срок.

Критерии оценки:

- соответствие содержания задачи теме;
- содержание задачи носит проблемный характер;
- решение задачи правильное, демонстрирует применение аналитического и творческого подходов;

Подготовка информационного сообщения

Подготовка сообщения - это вид внеаудиторной самостоятельной работы по подготовке небольшого по объему устного сообщения для озвучивания на семинаре, практическом занятии. Сообщаемая информация носит характер уточнения или обобщения, несет новизну, отражает современный взгляд по определенным проблемам.

Сообщение отличается от докладов и рефератов не только объемом информации, но и ее характером - сообщения дополняют изучаемый вопрос фактическими или статистическими материалами. Оформляется задание письменно, оно может включать элементы наглядности (иллюстрации, демонстрацию).

Регламент времени на озвучивание сообщения - до 5 мин.

Затраты времени на подготовку сообщения зависят от трудности сбора информации, сложности материала по теме, индивидуальных особенностей студента и определяются преподавателем. Ориентировочное время на подготовку информационного сообщения - 1ч.

Роль студента:

- собрать и изучить литературу по теме;
- составить план или графическую структуру сообщения;
- выделить основные понятия;
- ввести в текст дополнительные данные, характеризующие объект изучения;
- оформить текст письменно;
- сдать на контроль преподавателю и озвучить в установленный срок.

Критерии оценки:

- актуальность темы;
- соответствие содержания теме;
- глубина проработки материала;
- грамотность и полнота использования источников;
- наличие элементов наглядности.

Написание реферата

Реферат - краткое изложение в письменном виде или форме публичного доклада содержания научного труда (трудов), литературы по теме. Это самостоятельная научно-исследовательская работа студента, где Вы раскрываете суть исследуемой проблемы, приводите различные точки зрения, собственные взгляды на нее. Содержание реферата должно быть логическим, изложение ма-

териала носит проблемно- тематический характер.

Отличие доклада от реферата в том, что он отражает одну точку зрения на проблему, не предполагает ее исследования в сравнении и анализе.

Методические рекомендации при работе над рефератом или докладом

- Сформулируйте тему работы, причем она должна быть не, только актуальной по своему значению, но оригинальной, интересной по содержанию. Тематика обычно определяется преподавателем, но в определении конкретной темы инициативу можете проявить и Вы.

- Подберите и изучите основные источники по теме (как правило, при разработке реферата или доклада используется не менее 8-10 различных источников). Необходимую литературу Вы можете взять в библиотеке ОО или в любой другой библиотеке, а также желательно использование Интернет ресурсов.

- Составьте библиографию.

- Обработайте и систематизируйте подобранную информацию по теме.

- Разработайте план реферата или доклада исходя из имеющейся информации.

- Напишите реферат или доклад от руки или на компьютере.

- Подготовьте публичное выступление по материалам реферата или доклада, желательно подготовить презентацию, иллюстрирующую основные положения работы.

При подготовке доклада, реферата используйте учебную и специальную литературу по выбранной теме, электронные библиотеки или другие Интернет-ресурсы.

При оценивании написания доклада (реферата) учитывается следующее:

- полнота и качество информации по заданной теме;

- свободное владение материалом реферата или доклада;

- логичность и четкость изложения материала;

- наличие и качество презентационного материала.

Выполнение реферата оценивается по пяти бальной шкале.

отлично – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа.

хорошо – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

удовлетворительно – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

неудовлетворительно – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл;

не может практически применять теоретические знания.

1. Особенности и традиции французской кухни.
2. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд французской кухни.
3. Особенности и традиции итальянской кухни.
4. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд итальянской кухни.
5. Особенности и традиции испанской кухни.
6. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд испанской кухни.
7. Особенности немецкой кухни.
8. Ассортимент и особенности приготовления национальных блюд немецкой кухни.
9. Культура питания в Англии.
10. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд английской и ирландской кухни.
11. Особенности финской, норвежской, шведской и датской кухни.
12. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд финской, норвежской, шведской и датской кухни.
13. Особенности мексиканской кухни.
14. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд мексиканской кухни.
15. Особенности и традиции китайской кухни.
16. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд китайской кухни.
17. Особенности и традиции японской кухни.
18. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд японской кухни.

Вопросы для подготовки к зачету:

1. Национальные традиции и технологии продуктов Итальянской кухни.
2. Технология приготовления первых и вторых блюд в итальянской кухне.
3. Характеристика холодных и горячих закусок итальянской кухни.

Распространение пиццы.

4. Национальные традиции и технологии продуктов Французской кухни.
5. Технология приготовления соусов - "Соус эльзасский", "Соус айоль".
6. Характеристика супов французской кухни.
7. История формирования французской кухни.
8. Национальные традиции и технологии продуктов английской кухни.
9. Технология приготовления овсяной каши "Порридж", "Йоркширского пудинга".
10. Характеристика горячих блюд английской кухни.

11. Национальные традиции и технологии продукции немецкой кухни.
12. Технология приготовления "Айнтопф с печенью".
13. Характеристика холодных блюд и закусок английской кухни.
14. Влияние немецких традиций в технологии обработки продукции на кухню восточных славян.
15. Национальные традиции и технологии продукции казахской кухни.
16. Технология приготовления "Самсы по-казахски".
17. Технология приготовления супов казахской кухни.
18. Национальные традиции и технологии продукции узбекской и киргизской кухни.
19. Технология приготовления лагмана.
20. Технология приготовления горячих блюд киргизской кухни.
21. Образ жизни азиатского народа в основе технологии продукции.
22. Технология приготовления "Балтийская сельдь под маринадом". Характеристика холодных блюд и закусок народов Прибалтики. Национальные традиции и технологии продукции стран Прибалтики.
23. Технология приготовления блюд народов восточной Европы.
24. Технология приготовления супов для европейской кухни.
25. Национальные традиции и технологии продукции украинской, белорусской, польской кухонь.
26. Технология приготовления блюда "Пахлава".
27. Характеристика горячих блюд народов Кавказа.
28. Национальные традиции и технологии приготовления блюд армянской, азербайджанской, грузинской кухонь.
29. Национальные традиции и технологии приготовления блюд китайской, японской, монгольской кухонь.
30. Технология приготовления блюда "Гулаожао".
31. Распространение блюд китайской кухни.
32. Национальные традиции и технологии продукции кухни народов США. Технология приготовления "Бифштекс по-чикагски".
33. Национальные традиции и технологии продукции стран Южной Америки.
34. Национальные традиции и технологии продукции стран Северной Африки: Алжир, Марокко, Египет, Тунис.
35. Технология приготовления "Куриный суп по Южно-африкански".
36. Распространение арабской кухни.

Информационное обеспечение выполнения самостоятельной работы

1. Васюкова Т.А. Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник для бакалавров / под ред. проф. А.Т. Васюковой. М.: ИТК «Дашков и К°», 2014. 368 с.
2. Кузнецов И.Н. Современный этикет. 8-е изд. М.: ИТК «Дашков и Ко», 2014. 496 с.
3. Дубовис Г. Еврейская кухня. Кулинарный альбом. М.: Человек, 2012. 408 с.
4. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие. М.: ИТК «Дашков и К°», 2016. 248 с.
5. Щеникова Н.В. Традиции и культура питания народов мира: учебное пособие. М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. 296 с.
6. Европейские обычаи питания: учебное пособие: пер. с англ. А.А. Михедовой. М.: Финансы и статистика, 2007.
7. Кобяков Ю.П. Организация рационального питания студента: учебное пособие для вузов по педагогическим специальностям. М.: Академический проект, 2016. 151 с.
8. Кацерикина Н.В. Ресторанное дело. Кемерово: КемТИПП, 2010. 332 с.
9. Индустрия питания: современные инновационные процессы и их оценка / Г.М. Романова, Т.Е. Гварлиани, Л.М. Романова [и др.]. М.: Финансы и статистика, 2014. 240 с.
10. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А.Т. Васюковой. 3-е изд. М.: ИТК «Дашков и К°», 2013. 816 с.
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. проф. А.Т. Васюковой. М.: ИТК «Дашков и К°», 2013. 212 с.
12. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие. М.: Академия, 2007. 397 с.

Учебное издание

**Елена Ивановна Слезко
Валентина Евгеньевна Гапонова
Хафиз Мубариз-оглы Исаев**

**Методические указания по самостоятельной работе студентов
Технология блюд национальной кухни**

Для студентов очной и заочной формы обучения по направлению
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Редактор Лебедева Е.М.

Подписано к печати 16.04.2018 г. Формат 60x84 ¹/₁₆.

Бумага офсетная. Усл. п. л. 1,97. Тираж 25 экз. Изд. № 5810.

Издательство Брянский Государственный Аграрный Университет
243365 Брянская обл., Выгоничский район, с. Кокино, Брянский ГАУ