

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 русской 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 русской кухни» для студентов очной и заочной формы обучения по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 47 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 зачету, 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 русской кухни.

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

Рекомендовано к изданию методической комиссией инженерно-технологического института Брянского государственного аграрного университета, протокол №8 от 21.03.2018 г.

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

Содержание

	Пояснительная записка	3
1.	Самостоятельная работа 1. Внедрение наплитного способа тепловой обработки	7
2.	Самостоятельная работа 2 Появление в русском меню блюд из молотого мяса	10
3.	Самостоятельная работа 3. Введение западноевропейских кулинарных обычаев и нравов	13
4.	Самостоятельная работа 4. Массовое внедрение чая	16
5.	Самостоятельная работа 5. Маринады для дичи. Ягодная приправа к дичи	19
6.	Самостоятельная работа 6. Приготовление блюд: котлеты северодвинские, кальмары в сметанном соусе	22
7.	Самостоятельная работа 7. Каша пшенная – тыковник. Кололиво. Гурьевская каша	26
8.	Самостоятельная работа 8. История пирогов в Русской кухне. Ассортимент	29
9.	Самостоятельная работа 9. Суточная паста. Цукатная паста. Ванильная паста. Лимонная паста. Изюмно-ореховая паста	32
10	Самостоятельная работа 10. Технология приготовления мучных блюд и изделий русской кухни	35
	Рекомендации по выполнению видов самостоятельной работы	38

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 выпол-

нения;

- критерии оценки, отчетности;
- виды и формы контроля.

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов составлены в соответствие 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. Внедрение наплитного способа тепловой обработки

В результате изучения данной темы студент должен знать:

- нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии, этапы технологического цикла и производства блюд русской кухни,
- основные виды сырья используемого в кухне русских народов,
- ассортимент традиционных блюд, современное кулинарное искусство в национальных традициях,
- основные способы, методы и приемы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии русских 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.

Подготовить реферат по следующим темам:

1. Особенности приготовления холодных закусок в старинной русской кухне.
2. Традиции сервировки русского стола.

Выполнить решение ситуационных задач:

Задание 1. Подготовить презентации на темы:

1. Традиции сервировки и убранство стола у русского народа.
2. Поэты и писатели о национальной кухни..
3. Влияние религии на становление национальной кухни.

Задание 2. Заполните таблицу. Этапы становления русской кухни. Исторические события, повлиявшие на развитие русской национальной кухни.

Общее		
Различия		

Форма контроля: Проверка наличия работ у студентов.

Контрольные вопросы:

- 1 Этапы формирования русской кухни.
- 2 Ассортимент, технология приготовления национальных холодных русских супов.
- 3 Ассортимент, технология приготовления национальных горячих русских супов.
- 4 Ассортимент, технология приготовления русских мясных блюд.
- 5 Технология приготовления русских национальных блюд из рыбы.

Рекомендуемая литература

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. Ростов н/Д: Феникс, 2012.
2. Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий: справ. пособие для предприятий. СПб.: ПРОФИКС, 2007.
3. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий: справ. пособие для предприятий. СПб.: Профи, 2011.
4. Слезко Е.И., Гапонова В.Е., Исаев Х.М. Методическое пособие для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Технология блюд

национальной кухни». Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2017. 189 с.

5. Меджитова Э.Д. Русская кухня. Избранные рецепты. М.: Эксмо, 2007. 196 с.

6. Щербакова Е.И., Корнилова О.В. История русской кухни: учебное пособие. Ч. 1 / под ред. А.Д. Тошева. Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2010. 64 с.

7. Анфимова Л.Л. Татарская. 2-е изд., стер. М.: Издательский центр "Академия", 2003. 328 с.

8. Вайль П., Генис А. Русская кухня в изгнании. М.: КоЛибри, 2007. 320 с.

9. Воробьева Т.М., Гаврилова Т.А. Секреты русской кухни. М.: 2000. 352 с.

10. Головкин Б. Исконно русская кухня. Рецепты, обычаи, традиции. М.: Рипол Классик, 2007. 160 с.

11. Грушко Е.А., Медведев Ю.М. Энциклопедия русской кухни. М.: Эксмо, 2004. 384 с.

12. Дубов В.Г., Дубов С.В. Русская кухня без секретов. М.: Терра, 2003. 528 с.

13. Калинин К.А. Русская кухня. Ульяновск: Дом печати, 2005.

14. . Калинин К.А. Русская кухня. Ульяновск: Дом печати, 2007.

15. . Ключевский В.О. История русского быта. М., 1995

16. . Ковалев В.М., Могильный Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи. М., 1992.

17. . Коринфский А.А. Народная Русь. Круглый год сказаний, поверий, обычаев и пословиц русского народа. Смоленск, 1995.

18. . Котельникова М.В. Русская кухня. Серия: Кулинария. М., 2002. 752 с.

19. Меджитова Э. Русская кухня. М.: Колос, 1992. 464 с.

20. Новикова Л.П. 1000 рецептов старинной кухни. Ульяновск: Дом печати, 2005.

Самостоятельная работа 2

Тема. Появление в русском меню блюд из молотого мяса

В результате изучения данной темы студент должен знать:

- нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии, этапы технологического цикла и производства блюд русской кухни,
- основные виды сырья используемого в кухне русских народов,
- ассортимент традиционных блюд, современное кулинарное искусство в национальных традициях,
- основные способы, методы и приемы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии русских 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. Влияние исторических событий на формирование русской национальной кухни.

2. Особенности ассортимента блюд во время религиозных празднеств.

Выполнить решение ситуационных задач:

Задание 1. Произвести расчёт нормы закладки сырья для приготовления обрядовых блюд.

Задание 2. На склад поступило говядина массой 250 кг. Сколько мяса необходимо заказать на склад для приготовления 345 порций тефтелей.

Форма контроля: Проверка наличия работ у студентов.

Контрольные вопросы:

1. Ассортимент, приготовления национальных русских мучных изделий.
2. Ассортимент, технология приготовления русских кашниц.
3. Ассортимент, технология приготовления русских каш.
4. Ассортимент, технология приготовления русских блюд из дичи.
5. Ассортимент, технология приготовления творожных паст в русской кухне.
6. Этапы формирования украинской кухни.

Рекомендуемая литература

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебно-методическое пособие Ростов н/Д.: Феникс, 2012.
2. Антонова Р. П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий: справ.пособие для предприятий СПб.: ПРОФИКС, 2007.
3. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий: справ.пособие для предприятий СПб.: Профи, 2011
4. Е.И. Слезко, В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев Методическое пособие для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Технология блюд национальной кухни» Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2017. – 189 с.

5. Меджитова, Э.Д. Русская кухня. Избранные рецепты / Э.Д. Меджитова. - М.: Эксмо, 2007. – 196 с.
6. Щербакова Е.И. История русской кухни: учебное пособие / Е.И. Щербакова, О.В. Корнилова; под ред. А.Д. Тошева. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2010. – Ч. 1. – 64 с.
7. Анфимова, Л. Л. Татарская. – 2-е изд., стер. М. Издательский центр "Академия", 2003. – 328 с
8. Вайль П., Генис А. Русская кухня в изгнании. М.: КоЛибри, 2007. -320 с.
9. Воробьева Т.М., Гаврилова Т.А. Секреты русской кухни. М.: 2000. -352 с
10. Головкин Б. Исконно русская кухня. Рецепты, обычаи, традиции. М.: Рипол Классик, 2007. -160 с.
11. Грушко Е.А., Медведев Ю.М. Энциклопедия русской кухни. М.: Эксмо, 2004. -384 с.
12. Дубов В.Г., Дубов С.В. Русская кухня без секретов. М.: Терра - , 2003. -528 стр.
13. Калинин К.А. «Русская кухня» 2005.
14. . Клавдия Алексеевна Калинин «Русская кухня», Ульяновск: Дом печати, 2007.
15. . Ключевский В. О. История русского быта. М.,1995
16. . Ковалев В. М., Могильный Н. П. Русская кухня: традиции и обычаи. М., 1992.
17. . Коринфский А. А. Народная Русь. Круглый год сказаний, поверий, обычаев и пословиц русского народа. Смоленск, 1995.
18. . Котельникова М.В. Русская кухня Серия: Кулинария. М.: 2002. - 752 с. Меджитова Э. Русская кухня. М.: изд. Колос, 1992. -464.
19. Новикова Л. П. «1000 рецептов старинной кухни», Ульяновск: Дом печати, 2005.

Самостоятельная работа 3

Тема. Введение западноевропейских кулинарных обычаев и нравов

В результате изучения данной темы студент должен знать:

- нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии, этапы технологического цикла и производства блюд русской кухни,
- основные виды сырья используемого в кухне русских народов,
- ассортимент традиционных блюд, современное кулинарное искусство в национальных традициях,
- основные способы, методы и приемы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии русских 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. Значение супов в русской кухне, старинные рецепты супов.
2. История появления русской печи, особенности тепловой обработки в русской печи.
3. Особенности технологии вторых рыбных блюд в старинной и современной русской кухне.

Выполнить решение ситуационных задач:

Задание 1. Сколько порций блюда «Баранина с овощами» можно приготовить, если на склад поступила баранина массой брутто 250 кг.

Задание 2. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Борщ летний по-русски».

Задание 3. 1. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Свекольник холодный».

Форма контроля: Проверка наличия работ у студентов.

Контрольные вопросы:

1. Ассортимент, технология приготовления первых русских супов.
2. Ассортимент, технология приготовления русских блюд из мяса.
3. Ассортимент, технология приготовления русских блюд из домашней птицы.
4. Ассортимент, технология приготовления русских блюд из овощей, солений.
5. Ассортимент, технология приготовления русских мучных блюд.

Рекомендуемая литература

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебно-методическое пособие Ростов н/Д.: Феникс, 2012.
2. Антонова Р. П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий: справ.пособие для предприятий СПб.: ПРОФИКС, 2007.
3. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий: справ.пособие для предприятий СПб.: Профи, 2011
4. Е.И. Слезко, В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев Методическое пособие для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Технология блюд национальной кухни» Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2017. – 189 с.

5. Меджитова, Э.Д. Русская кухня. Избранные рецепты / Э.Д. Меджитова. - М.: Эксмо, 2007. – 196 с.
6. Щербакова Е.И. История русской кухни: учебное пособие / Е.И. Щербакова, О.В. Корнилова; под ред. А.Д. Тошева. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2010. – Ч. 1. – 64 с.
7. Анфимова, Л. Л. Татарская. – 2-е изд., стер. М. Издательский центр "Академия", 2003. – 328 с
8. Вайль П., Генис А. Русская кухня в изгнании. М.: КоЛибри, 2007. -320 с.
9. Воробьева Т.М., Гаврилова Т.А. Секреты русской кухни. М.: 2000. -352 с
10. Головкин Б. Исконно русская кухня. Рецепты, обычаи, традиции. М.: Рипол Классик, 2007. -160 с.
11. Грушко Е.А., Медведев Ю.М. Энциклопедия русской кухни. М.: Эксмо, 2004. -384 с.
12. Дубов В.Г., Дубов С.В. Русская кухня без секретов. М.: Терра - , 2003. -528 стр.
13. Калинкина К.А. «Русская кухня» 2005.
14. . Клавдия Алексеевна Калинкина «Русская кухня», Ульяновск: Дом печати, 2007.
15. . Ключевский В. О. История русского быта. М.,1995
16. . Ковалев В. М., Могильный Н. П. Русская кухня: традиции и обычаи. М., 1992.
17. . Коринфский А. А. Народная Русь. Круглый год сказаний, поверий, обычаев и пословиц русского народа. Смоленск, 1995.
18. . Котельникова М.В. Русская кухня Серия: Кулинария. М.: 2002. - 752 с. Меджитова Э. Русская кухня. М.: изд. Колос, 1992. -464.
19. Новикова Л. П. «1000 рецептов старинной кухни», Ульяновск: Дом печати, 2005.

Самостоятельная работа 4

Тема. Массовое внедрение чая

В результате изучения данной темы студент должен знать:

- нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии, этапы технологического цикла и производства блюд русской кухни,
- основные виды сырья используемого в кухне русских народов,
- ассортимент традиционных блюд, современное кулинарное искусство в национальных традициях,
- основные способы, методы и приемы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии русских 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. Мясные и рыбные блюда.
2. Напитки. Сладкие блюда.

Выполнить решение ситуационных задач:

Задание 1. Изучить технологию приготовления чая. Особенности записать в тетрадь.

Задание 2. Составить технологическую карту изделия «Ши по-русски»

Задание 3. Изучить технологию приготовления блинов. С помощью Интернет-источников найти, как готовят блины другие народы.

Форма контроля: Проверка наличия работ у студентов.

Контрольные вопросы:

1. Ассортимент, технология приготовления русских сладких мучных изделий (лакомств).
2. Ассортимент, технология приготовления русских узваров.
3. Этапы формирования русской кухни.
4. Ассортимент, технология приготовления русских первых блюд.
5. Ассортимент, технология приготовления русских блюд из мяса.

Рекомендуемая литература

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебно-методическое пособие Ростов н/Д.: Феникс, 2012.
2. Антонова Р. П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий: справ.пособие для предприятий СПб.: ПРОФИКС, 2007.
3. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий: справ.пособие для предприятий СПб.: Профи, 2011
4. Е.И. Слезко, В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев Методическое пособие для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Технология блюд национальной кухни» Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2017. – 189 с.
5. Меджитова, Э.Д. Русская кухня. Избранные рецепты / Э.Д. Меджитова. - М.: Эксмо, 2007. – 196 с.

6. Щербакова Е.И. История русской кухни: учебное пособие / Е.И. Щербакова, О.В. Корнилова; под ред. А.Д. Тошева. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2010. – Ч. 1. – 64 с.
7. Анфимова, Л. Л. Татарская. – 2-е изд., стер. М. Издательский центр "Академия", 2003. – 328 с
8. Вайль П., Генис А. Русская кухня в изгнании. М.: КоЛибри, 2007. -320 с.
9. Воробьева Т.М., Гаврилова Т.А. Секреты русской кухни. М.: 2000. -352 с
10. Головкин Б. Исконно русская кухня. Рецепты, обычаи, традиции. М.: Рипол Классик, 2007. -160 с.
11. Грушко Е.А., Медведев Ю.М. Энциклопедия русской кухни. М.: Эксмо, 2004. -384 с.
12. Дубов В.Г., Дубов С.В. Русская кухня без секретов. М.: Терра - , 2003. -528 стр.
13. Калинкина К.А. «Русская кухня» 2005.
14. . Клавдия Алексеевна Калинкина «Русская кухня», Ульяновск: Дом печати, 2007.
15. . Ключевский В. О. История русского быта. М.,1995
16. . Ковалев В. М., Могильный Н. П. Русская кухня: традиции и обычаи. М., 1992.
17. . Коринфский А. А. Народная Русь. Круглый год сказаний, поверий, обычаев и пословиц русского народа. Смоленск, 1995.
18. . Котельникова М.В. Русская кухня Серия: Кулинария. М.: 2002. - 752 с. Меджитова Э. Русская кухня. М.: изд. Колос, 1992. -464.
19. Новикова Л. П. «1000 рецептов старинной кухни», Ульяновск: Дом печати, 2005.

Самостоятельная работа 5

Тема. Маринады для дичи. Ягодная приправа к дичи

В результате изучения данной темы студент должен знать:

- нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии, этапы технологического цикла и производства блюд русской кухни,
- основные виды сырья используемого в кухне русских народов,
- ассортимент традиционных блюд, современное кулинарное искусство в национальных традициях,
- основные способы, методы и приемы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии русских 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. Супы.
2. Яично-молочные блюда.

Выполнить решение ситуационных задач:

Задание 1. Изучить технологию приготовления маринадов, сравнить их технологию с другими народами. Результаты оформить в таблицу:

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

Задание 2. Изучить технологию приготовления блюда «Пожарские котлеты».

Задание 3. Изучить технологию приготовления блюда русской кухни «Говядина по-строгановски». Составить технологическую схему приготовления.

Форма контроля: Проверка наличия работ у студентов.

Контрольные вопросы:

1. Ассортимент, технология приготовления русских блюд из домашней птицы.
2. Ассортимент, технология приготовления русских овощных блюд.
3. Ассортимент, технология приготовления русских мучных блюд и изделий.
4. Ассортимент, технология приготовления русских кондитерских изделий.

Рекомендуемая литература

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебно-методическое пособие Ростов н/Д.: Феникс, 2012.
2. Антонова Р. П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий: справ.пособие для предприятий СПб.: ПРОФИКС, 2007.
3. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий: справ.пособие для предприятий СПб.: Профи, 2011
4. Е.И. Слезко, В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев Методическое пособие для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Технология блюд

национальной кухни» Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2017. – 189 с.

5. Меджитова, Э.Д. Русская кухня. Избранные рецепты / Э.Д. Меджитова. - М.: Эксмо, 2007. – 196 с.

6. Щербакова Е.И. История русской кухни: учебное пособие / Е.И. Щербакова, О.В. Корнилова; под ред. А.Д. Тошева. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2010. – Ч. 1. – 64 с.

7. Анфимова, Л. Л. Татарская. – 2-е изд., стер. М. Издательский центр "Академия", 2003. – 328 с

8. Вайль П., Генис А. Русская кухня в изгнании. М.: КоЛибри, 2007. -320 с.

9. Воробьева Т.М., Гаврилова Т.А. Секреты русской кухни. М.: 2000. -352 с

10. Головкин Б. Исконно русская кухня. Рецепты, обычаи, традиции. М.: Рипол Классик, 2007. -160 с.

11. Грушко Е.А., Медведев Ю.М. Энциклопедия русской кухни. М.: Эксмо, 2004. -384 с.

12. Дубов В.Г., Дубов С.В. Русская кухня без секретов. М.: Терра - , 2003. -528 стр.

13. Калинкина К.А. «Русская кухня» 2005.

14. . Клавдия Алексеевна Калинкина «Русская кухня», Ульяновск: Дом печати, 2007.

15. . Ключевский В. О. История русского быта. М.,1995

16. . Ковалев В. М., Могильный Н. П. Русская кухня: традиции и обычаи. М., 1992.

17. . Коринфский А. А. Народная Русь. Круглый год сказаний, поверий, обычаев и пословиц русского народа. Смоленск, 1995.

18. . Котельникова М.В. Русская кухня Серия: Кулинария. М.: 2002. - 752 с. Меджитова Э. Русская кухня. М.: изд. Колос, 1992. -464.

19. Новикова Л. П. «1000 рецептов старинной кухни», Ульяновск: Дом печати, 2005.

Самостоятельная работа 6

Тема. Приготовление блюд: котлеты северодвинские, кальмары в сметанном соусе

В результате изучения данной темы студент должен знать:

- нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии, этапы технологического цикла и производства блюд русской кухни,
- основные виды сырья используемого в кухне русских народов,
- ассортимент традиционных блюд, современное кулинарное искусство в национальных традициях,
- основные способы, методы и приемы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии русских 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. Каши в столе русских людей.
2. Виды муки, хлеба, изделия из муки. Масленица.

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 котлеты северодвинские, кальмары в сметанном соусе, 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. Формирование кухонь народов Закавказья.
2. Ассортимент, технология приготовления русских супов.
3. Ассортимент, технология приготовления русских блюд из мяса.

Рекомендуемая литература

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебно-методическое пособие Ростов н/Д.: Феникс, 2012.
2. Антонова Р. П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий: справ.пособие для предприятий СПб.: ПРОФИКС, 2007.
3. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий: справ.пособие для предприятий СПб.: Профи, 2011
4. Е.И. Слезко, В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев Методическое пособие для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Технология блюд национальной кухни» Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2017. – 189 с.
5. Меджитова, Э.Д. Русская кухня. Избранные рецепты / Э.Д. Меджитова. - М.: Эксмо, 2007. – 196 с.
6. Щербакова Е.И. История русской кухни: учебное пособие / Е.И. Щербакова, О.В. Корнилова; под ред. А.Д. Тошева. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2010. – Ч. 1. – 64 с.

7. Анфимова, Л. Л. Татарская. – 2-е изд., стер. М. Издательский центр "Академия", 2003. – 328 с
8. Вайль П., Генис А. Русская кухня в изгнании. М.: КоЛибри, 2007. -320 с.
9. Воробьева Т.М., Гаврилова Т.А. Секреты русской кухни. М.: 2000. -352 с
10. Головкин Б. Исконно русская кухня. Рецепты, обычаи, традиции. М.: Рипол Классик, 2007. -160 с.
11. Грушко Е.А., Медведев Ю.М. Энциклопедия русской кухни. М.: Эксмо, 2004. -384 с.
12. Дубов В.Г., Дубов С.В. Русская кухня без секретов. М.: Терра - , 2003. -528 стр.
13. Калинкина К.А. «Русская кухня» 2005.
14. . Клавдия Алексеевна Калинкина «Русская кухня», Ульяновск: Дом печати, 2007.
15. . Ключевский В. О. История русского быта. М.,1995
16. . Ковалев В. М., Могильный Н. П. Русская кухня: традиции и обычаи. М., 1992.
17. . Коринфский А. А. Народная Русь. Круглый год сказаний, поверий, обычаев и пословиц русского народа. Смоленск, 1995.
18. . Котельникова М.В. Русская кухня Серия: Кулинария. М.: 2002. - 752 с. Меджитова Э. Русская кухня. М.: изд. Колос, 1992. -464.
19. Новикова Л. П. «1000 рецептов старинной кухни», Ульяновск: Дом печати, 2005.

Самостоятельная работа 7

Тема. Каша пшенная – тыковник. Коливо. Гурьевская каша

В результате изучения данной темы студент должен знать:

- нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии, этапы технологического цикла и производства блюд русской кухни,
- основные виды сырья используемого в кухне русских народов,
- ассортимент традиционных блюд, современное кулинарное искусство в национальных традициях,
- основные способы, методы и приемы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии русских 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. Закуски русского стола.

Выполнить решение ситуационных задач:

Задание 1. Сколько налима морского необходимо заказать на склад для приготовления 58 порций блюда «Рыба по-русски»

Задание 2. Сколько картофеля необходимо заказать на склад для приготовления в декабре 578 порций блюда «Котлеты картофельные с творогом».

Задание 3. Сколько порций блюда «Яблоки по-киевски» можно приготовить из 49 кг яблок в апреле.

Форма контроля: Проверка наличия работ у студентов.

Контрольные вопросы:

1. Ассортимент, технология приготовления русских блюд из птицы.
2. Ассортимент, технология приготовления русских овощных блюд.
3. Ассортимент, технология приготовления русских соусов.

Рекомендуемая литература

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебно-методическое пособие Ростов н/Д.: Феникс, 2012.
2. Антонова Р. П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий: справ.пособие для предприятий СПб.: ПРОФИКС, 2007.
3. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий: справ.пособие для предприятий СПб.: Профи, 2011
4. Е.И. Слезко, В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев Методическое пособие для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Технология блюд национальной кухни» Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2017. – 189 с.
5. Меджитова, Э.Д. Русская кухня. Избранные рецепты / Э.Д. Меджитова. - М.: Эксмо, 2007. – 196 с.

6. Щербакова Е.И. История русской кухни: учебное пособие / Е.И. Щербакова, О.В. Корнилова; под ред. А.Д. Тошева. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2010. – Ч. 1. – 64 с.
7. Анфимова, Л. Л. Татарская. – 2-е изд., стер. М. Издательский центр "Академия", 2003. – 328 с
8. Вайль П., Генис А. Русская кухня в изгнании. М.: КоЛибри, 2007. -320 с.
9. Воробьева Т.М., Гаврилова Т.А. Секреты русской кухни. М.: 2000. -352 с
10. Головкин Б. Исконно русская кухня. Рецепты, обычаи, традиции. М.: Рипол Классик, 2007. -160 с.
11. Грушко Е.А., Медведев Ю.М. Энциклопедия русской кухни. М.: Эксмо, 2004. -384 с.
12. Дубов В.Г., Дубов С.В. Русская кухня без секретов. М.: Терра - , 2003. -528 стр.
13. Калинкина К.А. «Русская кухня» 2005.
14. . Клавдия Алексеевна Калинкина «Русская кухня», Ульяновск: Дом печати, 2007.
15. . Ключевский В. О. История русского быта. М.,1995
16. . Ковалев В. М., Могильный Н. П. Русская кухня: традиции и обычаи. М., 1992.
17. . Коринфский А. А. Народная Русь. Круглый год сказаний, поверий, обычаев и пословиц русского народа. Смоленск, 1995.
18. . Котельникова М.В. Русская кухня Серия: Кулинария. М.: 2002. - 752 с. Меджитова Э. Русская кухня. М.: изд. Колос, 1992. -464.
19. Новикова Л. П. «1000 рецептов старинной кухни», Ульяновск: Дом печати, 2005.

Самостоятельная работа 8

Тема. История пирогов в Русской кухне. Ассортимент

В результате изучения данной темы студент должен знать:

- нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии, этапы технологического цикла и производства блюд русской кухни,
- основные виды сырья используемого в кухне русских народов,
- ассортимент традиционных блюд, современное кулинарное искусство в национальных традициях,
- основные способы, методы и приемы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии русских 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. Первые литературные сведения о русской кухне.

Выполнить решение ситуационных задач:

Задание 1. Оцените качество блюда «Пироги по-русски», 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. Ассортимент, технология приготовления русских блюд из сыра.
2. Ассортимент, технология приготовления русских мучных блюд.
3. Ассортимент, технология приготовления русских сладостей.
4. Ассортимент, технология приготовления русских супов.

Рекомендуемая литература

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебно-методическое пособие Ростов н/Д.: Феникс, 2012.
2. Антонова Р. П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий: справ.пособие для предприятий СПб.: ПРОФИКС, 2007.
3. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий: справ.пособие для предприятий СПб.: Профи, 2011
4. Е.И. Слезко, В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев Методическое пособие для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Технология блюд национальной кухни» Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2017. – 189 с.

5. Меджитова, Э.Д. Русская кухня. Избранные рецепты / Э.Д. Меджитова. - М.: Эксмо, 2007. – 196 с.
6. Щербакова Е.И. История русской кухни: учебное пособие / Е.И. Щербакова, О.В. Корнилова; под ред. А.Д. Тошева. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2010. – Ч. 1. – 64 с.
7. Анфимова, Л. Л. Татарская. – 2-е изд., стер. М. Издательский центр "Академия", 2003. – 328 с
8. Вайль П., Генис А. Русская кухня в изгнании. М.: КоЛибри, 2007. -320 с.
9. Воробьева Т.М., Гаврилова Т.А. Секреты русской кухни. М.: 2000. -352 с
10. Головкин Б. Исконно русская кухня. Рецепты, обычаи, традиции. М.: Рипол Классик, 2007. -160 с.
11. Грушко Е.А., Медведев Ю.М. Энциклопедия русской кухни. М.: Эксмо, 2004. -384 с.
12. Дубов В.Г., Дубов С.В. Русская кухня без секретов. М.: Терра - , 2003. -528 стр.
13. Калинкина К.А. «Русская кухня» 2005.
14. . Клавдия Алексеевна Калинкина «Русская кухня», Ульяновск: Дом печати, 2007.
15. . Ключевский В. О. История русского быта. М.,1995
16. . Ковалев В. М., Могильный Н. П. Русская кухня: традиции и обычаи. М., 1992.
17. . Коринфский А. А. Народная Русь. Круглый год сказаний, поверий, обычаев и пословиц русского народа. Смоленск, 1995.
18. . Котельникова М.В. Русская кухня Серия: Кулинария. М.: 2002. - 752 с. Меджитова Э. Русская кухня. М.: изд. Колос, 1992. -464.
19. Новикова Л. П. «1000 рецептов старинной кухни», Ульяновск: Дом печати, 2005.

Самостоятельная работа 9

Тема 2.3. Суточная паста. Цукатная паста. Ванильная паста.

Лимонная паста. Изюмно-ореховая паста

В результате изучения данной темы студент должен знать:

- нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии, этапы технологического цикла и производства блюд русской кухни,
- основные виды сырья используемого в кухне русских народов,
- ассортимент традиционных блюд, современное кулинарное искусство в национальных традициях,
- основные способы, методы и приемы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии русских 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. «Родословная» русской кухни».

Выполнить решение ситуационных задач:

Задание 1. Составить технико-технологические карты на: суточная паста, цукатная паста, ванильная паста, лимонная паста, изюмно-ореховая паста.

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

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. Ассортимент, технология приготовления русских рыбных блюд.
2. Ассортимент, технология приготовления русских мясных блюд из молотого мяса.
3. Ассортимент, технология приготовления русских мясных блюд из немолотого мяса.
4. Ассортимент, технология приготовления русских блюд из домашней птицы.
5. Ассортимент, технология приготовления русских овощных блюд.
6. Ассортимент, технология приготовления русских мучных изделий.

Рекомендуемая литература

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебно-методическое пособие Ростов н/Д.: Феникс, 2012.
2. Антонова Р. П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий: справ.пособие для предприятий СПб.: ПРОФИКС, 2007.
3. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий: справ.пособие для предприятий СПб.: Профи, 2011
4. Е.И. Слезко, В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев Методическое пособие для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Технология блюд

национальной кухни» Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2017. – 189 с.

5. Меджитова, Э.Д. Русская кухня. Избранные рецепты / Э.Д. Меджитова. - М.: Эксмо, 2007. – 196 с.

6. Щербакова Е.И. История русской кухни: учебное пособие / Е.И. Щербакова, О.В. Корнилова; под ред. А.Д. Тошева. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2010. – Ч. 1. – 64 с.

7. Анфимова, Л. Л. Татарская. – 2-е изд., стер. М. Издательский центр "Академия", 2003. – 328 с

8. Вайль П., Генис А. Русская кухня в изгнании. М.: КоЛибри, 2007. -320 с.

9. Воробьева Т.М., Гаврилова Т.А. Секреты русской кухни. М.: 2000. -352 с

10. Головкин Б. Исконно русская кухня. Рецепты, обычаи, традиции. М.: Рипол Классик, 2007. -160 с.

11. Грушко Е.А., Медведев Ю.М. Энциклопедия русской кухни. М.: Эксмо, 2004. -384 с.

12. Дубов В.Г., Дубов С.В. Русская кухня без секретов. М.: Терра - , 2003. -528 стр.

13. Калинкина К.А. «Русская кухня» 2005.

14. . Клавдия Алексеевна Калинкина «Русская кухня», Ульяновск: Дом печати, 2007.

15. . Ключевский В. О. История русского быта. М.,1995

16. . Ковалев В. М., Могильный Н. П. Русская кухня: традиции и обычаи. М., 1992.

17. . Коринфский А. А. Народная Русь. Круглый год сказаний, поверий, обычаев и пословиц русского народа. Смоленск, 1995.

18. . Котельникова М.В. Русская кухня Серия: Кулинария. М.: 2002. - 752 с. Меджитова Э. Русская кухня. М.: изд. Колос, 1992. -464.

19. Новикова Л. П. «1000 рецептов старинной кухни», Ульяновск: Дом печати, 2005.

Самостоятельная работа 10

Тема. Технология приготовления мучных блюд и изделий русской 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 русской кухни,
- основные виды сырья используемого в кухне русских народов,
- ассортимент традиционных блюд, современное кулинарное искусство в национальных традициях,
- основные способы, методы и приемы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии русских 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. Первые литературные сведения о русской кухне.
2. Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.

3. Особенности пищевого сырья, его обработки, репертуар блюд в русских традициях питания.

Выполнить решение ситуационных задач:

Задание 1. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Кулич пасхальный».

Задание 2. Составьте технологическую схему приготовления вареников ленивых.

Форма контроля: Проверка наличия работ у студентов.

Контрольные вопросы:

1. Ассортимент, технология приготовления русских супов.
2. Ассортимент, технология приготовления русских мясных блюд.
3. Ассортимент, технология приготовления русских пловов.
4. Ассортимент, технология приготовления русских мясо-тестяных блюд.
5. Ассортимент, технология приготовления русских овощных блюд.
6. Ассортимент, технология приготовления русских щербетов.
7. Ассортимент, технология приготовления русских сладостей.
8. Ассортимент, технология приготовления русских мучных кондитерских изделий.

Рекомендуемая литература

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебно-методическое пособие Ростов н/Д.: Феникс, 2012.
2. Антонова Р. П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий: справ.пособие для предприятий СПб.: ПРОФИКС, 2007.
3. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий: справ.пособие для предприятий СПб.: Профи, 2011
4. Е.И. Слезко, В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев Методическое пособие для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Технология блюд

национальной кухни» Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2017. – 189 с.

5. Меджитова, Э.Д. Русская кухня. Избранные рецепты / Э.Д. Меджитова. - М.: Эксмо, 2007. – 196 с.

6. Щербакова Е.И. История русской кухни: учебное пособие / Е.И. Щербакова, О.В. Корнилова; под ред. А.Д. Тошева. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2010. – Ч. 1. – 64 с.

7. Анфимова, Л. Л. Татарская. – 2-е изд., стер. М. Издательский центр "Академия", 2003. – 328 с

8. Вайль П., Генис А. Русская кухня в изгнании. М.: КоЛибри, 2007. -320 с.

9. Воробьева Т.М., Гаврилова Т.А. Секреты русской кухни. М.: 2000. -352 с

10. Головкин Б. Исконно русская кухня. Рецепты, обычаи, традиции. М.: Рипол Классик, 2007. -160 с.

11. Грушко Е.А., Медведев Ю.М. Энциклопедия русской кухни. М.: Эксмо, 2004. -384 с.

12. Дубов В.Г., Дубов С.В. Русская кухня без секретов. М.: Терра - , 2003. -528 стр.

13. Калинкина К.А. «Русская кухня» 2005.

14. . Клавдия Алексеевна Калинкина «Русская кухня», Ульяновск: Дом печати, 2007.

15. . Ключевский В. О. История русского быта. М.,1995

16. . Ковалев В. М., Могильный Н. П. Русская кухня: традиции и обычаи. М., 1992.

17. . Коринфский А. А. Народная Русь. Круглый год сказаний, поверий, обычаев и пословиц русского народа. Смоленск, 1995.

18. . Котельникова М.В. Русская кухня Серия: Кулинария. М.: 2002. - 752 с. Меджитова Э. Русская кухня. М.: изд. Колос, 1992. -464.

19. Новикова Л. П. «1000 рецептов старинной кухни», Ульяновск: Дом печати, 2005.

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 смысловую нагрузку;

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, ис-

пользуются разнообразными ораторскими приемами. 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 деятель-

ность, 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 на стандартная);
- 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 материала 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 желателен 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 науч-

но-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.

Темы рефератов

3. Особенности приготовления холодных закусок в старинной русской кухне.

4. Традиции сервировки русского стола.

5. Влияние исторических событий на формирование русской национальной кухни.

6. Особенности ассортимента блюд во время религиозных празднеств.

7. Значение супов в русской кухне, старинные рецепты супов.

8. История появления русской печи, особенности тепловой обработки в русской печи.

9. Особенности технологии вторых рыбных блюд в старинной и современной русской кухне.

Вопросы для подготовки к зачету:

1. Основные этапы развития русской кухни;
2. Общие черты национальной русской кухни допетровских времен;

3. Какое влияние оказала европейская культура и кухня на кулинарные традиции русского народа;
4. Дать характеристику основных видов сырья, характерных для народов русской кухни;
5. Влияние исторических событий на формирование русской кухни;
6. Основоположники профессионального кулинарного искусств в России.
7. Кулинарное образование в России;
8. Особенности ассортимента, технологии приготовления холодных блюд в народной русской кухне;
9. Современные технологии холодных блюд и закусок русской кухни;
10. Ассортимент и технология приготовления похлебок;
11. Значение первых блюд в русской национальной кухне;
12. Значение блюд из круп в русской кухне;
13. Ассортимент и технология приготовления старинных и современных блюд русской кухни;
14. Значение овощных блюд в старинной и современной русской кухне;
15. Ассортимент, технология овощных блюд, старинные и современные методы кулинарной обработки овощей, оформление и подача блюд;
16. Дать характеристику национальных видов теплового оборудования и способов тепловой обработки в старинной и современной русской кухне;
17. Каким образом в старинной русской кухне обеспечивались принципы рационального питания;
18. Какое влияние оказала религия на традиции в питании русского народа;
19. Каковы особенности ассортимента и технологии блюд во время религиозных постов и праздников;

20. Дать сравнительную характеристику ассортимента и технологии вторых блюд из мяса сельскохозяйственного скота и диких животных в старинной и современной русской кухне;
21. Охарактеризовать ассортимент и технологию вторых горячих блюд русской кухни из птицы, дичи, кролика;
22. Старинные и современные сладкие блюда и напитки русской кухни;
23. Особенности приготовления теста из ржаной и пшеничной муки;
24. Значение мучных изделий в питании русских людей;
25. Ассортимент и технология приготовления мучных кулинарных изделий русской национальной кухни;
26. Как изменился ассортимент овощей для приготовления блюд русской кухни на современной этапе;
27. Какие единицы измерения применяли в старинных кулинарных рецептах в русской национальной кухне;
28. Ассортимент и технология различных видов кваса;
29. Ассортимент и технология сбитней;
30. Старинные праздничные блюда русской кухни;
31. Национальные виды посуды для подачи блюд и напитков;
32. Ассортимент блюд для свадебного стола, особенности оформления и подачи.
33. Ассортимент, требования к оформлению и подаче ритуальных блюд;
34. Ассортимент и технология горячих закусок русской кухни;
35. Ассортимент и технология мучных блюд русской кухни.

Учебное издание

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

Методические указания по самостоятельной работе студентов

Технология блюд русской кухни

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

Редактор Павлютина И.П.

Подписано в печать 19.04.2018 г. Формат 60×84 $\frac{1}{16}$
Бумага офсетная. Усл. печ. л. 2,73. Тираж 100 экз. Изд. №5831.

Издательство Брянского государственного аграрного университета
243365, Брянская обл., Выгоничский район, с. Кокино, Брянский ГАУ