



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

Утверждаю
Заместитель начальника колледжа по
учебно-методической работе
А.И.Колесниченко

ОП.11 НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ

Методическое пособие для выполнения самостоятельных работ
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО–43 02 15- ОП.11.СР

РАЗРАБОТЧИК

Червяковская А.В.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2025

МО-43 02 15-ОП.11.СР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С. 2/11

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	3
ПЕРЕЧЕНЬ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ	5
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №1 ПО РАЗДЕЛУ 1.....	6
СДЕЛАТЬ СООБЩЕНИЕ НА ТЕМУ «ВЛИЯНИЕ КЛИМАТИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ НА ФОРМИРОВАНИЕ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ»	6
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №2 ПО ТЕМЕ 3.1. «ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ЗАБЕЖНЫХ КУХОНЬ»,.....	8
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	8

МО-43 02 15-ОП.11.СР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С. 3/11

Введение

Методические пособие по выполнению самостоятельных внеаудиторных работ составлены в соответствии с рабочей программой дисциплины ОП.11 «Национальная и зарубежная кухня» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Самостоятельная работа – это деятельность студентов в процессе обучения и во внеаудиторное время, выполняемая по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

На самостоятельную внеаудиторную работу по дисциплине «*название дисциплины*» отведено 4 *академических часа*.

Цель внеаудиторной самостоятельной работы;

- *закрепить знания и умения по темам и разделам дисциплины;*
- *расширить знания по отдельным темам;*
- *формировать умения самостоятельного изучения элементов дисциплины, пользоваться дополнительной и учебной литературой, интернетом;*
- *развитие самостоятельности, организованности, ответственности;*
- *работать над формированием общих и профессиональных компетенций, необходимых для работы в данной специальности.*

Выполнение самостоятельных работ способствует формированию у обучающихся:

умений:

- разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков;
- ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента, том числе авторских, брендовых и региональных;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий национальной кухни в рамках данной программы;
- подбирать и рационально использовать сырье, соответствующее определенной национальной кухни;
- творчески оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями;

МО-43 02 15-ОП.11.СР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С. 4/11

- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Знаний:

- исторические этапы развития русской кухни;
- основные виды традиционного, экзотического и редкого вида сырья используемого в кухне народов стран СНГ, Балтии, Западной Европы и Восточной Азии, Америки;
- основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд;
- основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования;
- ассортимент традиционных блюд;
- современное кулинарное искусство в национальных традициях, том числе авторских, брендовых и региональных;
- особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни.

• разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков;

- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей

профессиональных компетенций:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Внеаудиторная самостоятельная работа выполняется студентом по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы курсанта являются:

- сформированность общеучебных умений;
- обоснованность и четкость изложения ответа;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

Внеаудиторная самостоятельная работа выполняется в отдельных тетрадях. Перед ее выполнением преподаватель проводит инструктаж и знакомит студентов с порядком выполнения самостоятельной работы, критериями оценки.

Самостоятельная работа является одним из компонентов комплексной оценки по предмету.

МО-43 02 15-ОП.11.СР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С. 5/11

Перечень самостоятельных работ

№ п/п	Темы самостоятельной работы	Количество часов
1	Самостоятельная работа №1 по разделу 1. Сделать сообщение на тему «Влияние климатических условий на формирование национальной кухни	2
2	Самостоятельная работа №2 по разделу 3. «Особенности приготовления блюд зарубежных кухонь»	2
ИТОГО		4

МО-43 02 15-ОП.11.СР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С. 6/11

**Самостоятельная работа №1 по разделу 1.
Сделать сообщение на тему «Влияние климатических условий на формирование национальной кухни»**

Цель работы:

- 1.Формирование умения самостоятельного изучения отдельных вопросов.
- 2.Умения использовать специальную литературу.
- 3.Развитие самостоятельности курсантов и умения работать в команде.

Литература:

- 1.Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / ред. А. С. Ратушный. - Москва : Дашков и К°, 2021.
- 2.Н.И.Ковалев. Русская кухня. Учебное пособие./Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я./-М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2000.-520 с.
- 3.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий , 5 часть / Под общей редакцией В.Т.Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2001. – 798 с.
- 5.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни /под ред.проф. А.Т.Васюковой.- М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008. - 816 с.

Порядок выполнения работы:

- 1.Изучить главу 1 «Русская кухня» учебника «Русская кухня» авторов Н.И. Ковалева, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова.
- 2.Ознакомиться с материалами разделов, используя «Сборник технических нормативов. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий».
- 3.Ответить на вопросы для самоконтроля и закрепления знаний.

Методические рекомендации:

В процессе развития человеческого общества на протяжении многих веков складывались гастрономические привычки, пристрастия и антипатии у разных народов мира. Создавались национальные кухни, являющиеся неотъемлемой частью национальной культуры. Сегодня у каждого народа есть своя национальная кухня, которой характерны свои, отличные от других, национальные блюда.

В основе каждой национальной кулинарии лежат два главных фактора: набор исходных продуктов и способы их обработки. Эти два фактора тесно связаны друг с другом. Набор исходных продуктов определяется тем, что дают природа и

МО-43 02 15-ОП.11.СР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С. 7/11

материальное производство – земледелие, животноводство, разнообразные промыслы. Это, с свою очередь означает, что на специфические особенности национальной кухонь влияют географическое положение страны, климат, экономические условия. Климатическое положение отдельных стран обусловило также различное использование и вкусовых веществ в пище. Например, народы юго-восточной Азии, Африки, Южной Америки и др., используют для приготовления кушаний больше специй, приправ, острых соусов. Народы Северных стран предпочитают пищу менее острую.

Однако не только набор исходного сырья определяет характер национальной кухни. Используя один и тот же продукт, разные народы в процессе приготовления блюда передают ему свой неповторимый вкус. В качестве примера можно привести такой популярный продукт как рис. Он является основой питания многих народов населяющих Азиатский материк.

Из всего сказанного можно сделать вывод: национальная кулинария создается национальной общностью людей, общностью свойственных им особенностей и вкусовых восприятия. Кулинария является одной из наименее изолированных частей национальной культуры. Взаимные проникновения и взаимное влияние национальных кухонь друг на друга всегда имели и имеют место. Мы можем найти много общего, например, между армянской и болгарской национальными кухнями, которая в свою очередь заимствовали многое у Турецкой кулинарии. Не мало схожих национальных кушаний у народов Закавказья, Северной Азии, что позволяет нам говорить, к примеру, об общее кавказской, среднеазиатской кухне.

Контрольные вопросы:

- 1.Какие факторы лежат в основе национальной кулинарии?
- 2.Что влияет на характер национальной кухни?
- 3.Как климатическое положение отдельных стан обусловило также различное использование и вкусовых веществ в пище?
- 4.Имеют ли место взаимные проникновения и взаимное влияние национальных кухонь друг на друга?

Виды контроля:

- 1.Устный опрос.
- 2.Написание реферата группами по 4 человека.

МО-43 02 15-ОП.11.СР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С. 8/11

Работа направлена на освоение компетенций : ПК6.1

Самостоятельная работа №2 по теме 3.1. «Особенности приготовления блюд зарубежных кухонь»,

Цель работы:

- 1.Привитие навыков работы с учебной литературой.
- 2.Развитие познавательных способностей.

Литература:

- 1.Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / ред. А. С. Ратушный. - Москва : Дашков и К°, 2021.
2. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.
3. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий , 5 часть / Под общей редакцией В.Т.Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2001. – 798 с.
4. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни /под ред.проф. А.Т.Васюковой - М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008. - 816 с.

Контрольные вопросы:

- 1.В чем особенность национальной кухни Польши? Чехии? Германии?
- 2.Как приготовить блюдо «Кнедлики» и шницель « Моравский»?
- 3.Какой напиток используют в Чехии (считают его национальным)?
- 4.Какой вид мяса не следует включать в меню для туристов из Германии?

Виды контроля:

- 1.Проверка письменных ответов.
- 2.Устный опрос по теме.

Работа направлена на освоение компетенций: ПК6.1

Список Литературы

МО-43 02 15-ОП.11.СР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С. 9/11

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	1.Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. [Электронный ресурс].- «Феникс», 2020 – 373 с- BOOK.ru.
	2. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания : учебное пособие / О. В. Мацикова. - Минск : РИПО, 2022. - 264 on-line : ил
	3. Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебное пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва : Русайнс, 2023. - 121 on-line.
Дополнительные	4.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : практическое пособие / ред. А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2018. - 208 on-line.
	5. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / ред. А. С. Ратушный. - Москва : Дашков и К°, 2021.
	6. Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров +еПриложение: Тесты : учебное пособие / А. Х. Ашряпова, С. С. Корнеева. - Москва : КноРус, 2023. - 246 on-line. - (Среднее профессиональное образование).
	Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения : учебное пособие / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 172 on-line
	8.Сборник изысканных рецептур 20 века для предприятий общественного питания. – СПб.: ПРОФИКС, 2007
	9.Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.
	10.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.
	11.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.
	12.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, 5 часть / Под общей редакцией В.Т.Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2001. – 798 с.

МО-43 02 15-ОП.11.СР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С. 10/11

	13.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни /под ред.проф. А.Т.Васюковой. -М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008. - 816 с.
	14.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с.
	15.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007
	<u>16.ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)</u>
	17.ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)
	18.ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)
	19.ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
	20.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов
	21.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
	22.Указ президента РФ от 30.01.2010 № 120 «Об утверждении доктрины продовольственной безопасности РФ»
	23.Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.
	24..Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016 N 265-ФЗ.
Электронные образовательные ресурсы	25..Интернет сайты: http://base.garant.ru/ , http://www.consultant.ru https://rg.ru , http://docs.cntd.ru/ , http://ohranatruda.ru/ http://st.vstu.by/ http://www.internet-law.ru/
	26.ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru
	27. ЭБС « ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru

МО-43 02 15-ОП.11.СР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ	С. 11/11

	28.ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru
	29.Издательство «Лань», https://e.lanbook.com
	Э30.лектронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», https://www.biblioclub.ru
Периодические издания	31.Журнал « Ресторанные ведомости»;
	32. Журнал «Стандарты и качество».