



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПСИ

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе модуля)
«НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ»

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению подготовки

**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Профиль программы
«БАЛТИЙСКАЯ ВЫСШАЯ ШКОЛА ГАСТРОНОМИИ»

ИНСТИТУТ

Агроинженерии и пищевых систем

РАЗРАБОТЧИК

кафедра технологии продуктов питания

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ПК-6: Способен организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-6.2: Организует технологический процесс с применением принципов рационального использования сырьевых ресурсов, осуществляет разработку и адаптацию рецептур с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Национальные кухни	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - историю, обычаи и традиции национальной кухни, значение и роль национальной кухни в развитии национальной культуры; - факторы, влияющие на технологию и ассортимент продукции национальной кухни, ассортимент традиционных национальных блюд народов Российской Федерации, стран СНГ, Европы; - особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни. <p>Уметь: использовать приобретенные знания и навыки в практической деятельности.</p> <p>Владеть: навыками приготовления национальных блюд народов Российской Федерации, стран СНГ, Европы.</p>

2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1 Для оценки результатов освоения дисциплины используются:

- оценочные средства текущего контроля успеваемости;
- оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплине.

2.2 К оценочным средствам для текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания по отдельным темам;
- задания и контрольные вопросы по лабораторным работам;
- задания и контрольные вопросы по практическим занятиям.

2.3 К оценочным средствам для промежуточной аттестации по дисциплине, проводимой в форме экзамена, соответственно относятся:

- экзаменационные вопросы по дисциплине.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

3.1 Тестовые задания используются для оценки освоения знаний по отдельным темам дисциплины: знания истории формирования национальной кухни, традиционных источников сырья, особенностей его кулинарной обработки, ассортимента, специфики, правил подачи блюд.

Задание предусматривает выбор правильных вариантов ответов из предложенного перечня, а также написание правильного ответа на вопрос, указанный в задании. Оценка определяется количеством допущенных при выборе ошибок.

Методические рекомендации по оценке тестовых заданий представлены в виде нижеприведенной табличной формы:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений
80-100	отлично (зачтено)
70-79	хорошо (зачтено)
50-69	удовлетворительно (зачтено)
менее 50	не удовлетворительно

3.2 Процедура оценивания знаний, умений и навыков средством «практическое занятие» и «лабораторная работа» предусматривает двухбалльную шкалу – «зачтено» и «не зачтено», как при выполнении занятия в группе, так и индивидуально. При выполнении практических занятий и лабораторных работ группой обучающихся при оценивании учитывается степень участия каждого. При отсутствии у обучающегося доказательств участия в коллективной работе, последний не аттестуется. Оценка «не зачтено» выставляется, если студент не выполнил и не «защитил» предусмотренные рабочей программой дисциплины лабораторные работы и практические занятия.

Типовые задания и контрольные вопросы по лабораторным работам (приложение № 2) и практическим занятиям (приложение № 3) предусмотренным рабочей программой дисциплины приведены в приложении.

Целью лабораторного практикума является формирование умений и навыков:

- приготовления национальных блюд (в том числе праздничных) народов Российской Федерации, стран СНГ, Европы и их подачи (в зависимости от темы лабораторной работы);
- способность применять отечественный и зарубежный опыт по технологии приготовления блюд национальных кухонь;
- применения отечественного и зарубежного опыта по технологии приготовления блюд национальных кухонь;

- контроля и организации технологического процесса приготовления национальных блюд;
- совершенствования технологии производства продукции с национальным колоритом.

Оценка результатов выполнения задания по каждой лабораторной работе производится при представлении студентом отчета по лабораторной работе, демонстрации преподавателю оформленного блюда и его дегустации, а также на основании ответов студента на вопросы по тематике лабораторной работы. В случае успешного выполнения вышеперечисленных требований студент получает по лабораторной работе оценку «зачтено».

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний об истории, обычаях и традициях национальной кухни, значении и роли национальной кухни в развитии культуры страны; особенностях технологии, ее совершенствовании, подачи блюд национальной кухни; об ассортименте традиционных национальных блюд и приобретения умений и навыков в практической деятельности по формированию и обоснованию меню (завтрака, обеда или ужина) на основе национальных блюд по теме практического занятия и разработке технико-технологических карт национального блюда.

Оценка «зачтено» по практическому занятию студенту выставляется при выполнении нижеперечисленных требований:

1. Подготовлен и представлен доклад по предварительно подготовленным темам (приложение № 3), получены ответы на вопросы преподавателя и аудитории по теме доклада.
2. По литературным данным (кулинарные книги, справочники, научно-техническая информация, Интернет-ресурсы) выбрано и обосновано меню, в которое включены национальные блюда (по теме практического занятия), описана технология приготовления блюд и мероприятия по контролю параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.
3. Разработана технико-технологическая карта национального блюда (по выбору).
4. Оформлен отчет по практическому занятию.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1 Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена. К экзамену допускаются студенты:

- получившие оценку «зачтено» по результатам лабораторного практикума, практических занятий и тестирования;

4.2 В приложении № 1 приведены примеры типовых тестовых вопросов.

Экзаменационный тест содержит не менее 20 тестовых вопросов.

4.3 При выставлении оценки учитывается:

- активное участие студента в выполнении заданий на практических занятиях по каждой теме дисциплины;

- активная работа студента на лабораторных работах и полные ответы для самостоятельной работы по темам лабораторных работ;

- получение положительных оценок («зачтено») по результатам тестирований (очная форма обучения) или контрольной работы (заочная форма обучения).

Экзаменационная оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно») является экспертной и зависит от уровня освоения студентом тем дисциплины (наличия и сущности ошибок, допущенных студентом при ответе на экзаменационный вопрос, выполнении им экзаменационного задания).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1. Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект
2. Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	рамках поставленной задачи		задачи	информации в рамках поставленной задачи
3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задаче данные	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Национальные кухни» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры технологии продуктов питания 13.04.2022 г. (протокол № 10).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Тест №1

Выберите правильный вариант ответа

- 1. Алкогольный напиток, который производят в Шотландии**
 - А. Вино.
 - Б. Коньяк.
 - В. Виски.
- 2. «Аш» в Туркмении означает**
 - А. Куриный бульон.
 - Б. Плов.
 - В. Овощное рагу.
- 3. В Англии пудинг перед подачей поливают**
 - А. Ликером.
 - Б. Вином.
 - В. Ромом.
- 4. В немецкой кухне составной частью многих блюд является:**
 - А. Мука.
 - Б. Козье молоко.
 - В. Пиво.
- 5. В США для заправки салатов используют:**
 - А. Оливковое масло.
 - Б. Майонез.
 - В. Кетчуп.
- 6. Во Франции супы предпочитают готовить на бульоне:**
 - А. Курином.
 - Б. Мясном.
 - В. Рыбном
- 7. Из горячих напитков немцы предпочитают:**
 - А. Глинтвейн.
 - Б. Кофе.
 - В. Шоколад.
- 8. Как белорусы называют традиционные картофельные блины:**
 - А. Оладьи.
 - Б. Котлеты.
 - В. Драники.
- 9. Какие мучные изделия не относятся к украинской кухне:**
 - А. Блинчики.
 - Б. Оладьи.
 - В. Драники.
- 10. Как называются бутерброды в чехословацкой кухне, приготавливаемые с различными бутербродными массами**
 - А. Памазанки.
 - Б. Бургеры.
 - В. Гренки.
- 11. Какой крупяной гарнир преобладает в Латинской Америке**

А. Гречка.

Б. Овсянка.

В. Рис.

Ответ: Рис

12. Картофель во Франции чаще всего употребляют

А. Печеный.

Б. Отварной.

В. Жареный.

13. Любимое блюдо у киргизов и казахов называется

А. Бешбармак.

Б. Шаурма.

В. Шулла.

14. Любимый прохладительный напиток Туркмении

А. Тан.

Б. Катък.

В. Чал.

15. Мясо птицы, которое в таджикской кухне не употребляют в пищу

А. Индюка.

Б. Утки.

В. Курицы.

16. Национальная туркменская сладость называется

А. Халва.

Б. Шербет.

В. Цукаты.

17. Овощ, который в Белоруссии называют вторым хлебом, называется

А. Капуста.

Б. Картофель.

В. Лук.

18. Самое любимое кушанье таджиков

А. Жареное мясо.

Б. Тушеная курица.

В. Овощное рагу.

19. Способ тепловой обработки, который преобладает в Болгарии, называется

А. Отвар.

Б. Поджарка.

В. Тушение.

20. Холодный суп в Таджикистане, приготовленный из кислого молока называется

А. Шулла.

Б. Чолоб.

В. Аш.

ТЕСТ № 2

Выберите правильный вариант ответа

1. Пудинг – это блюдо

А. английской кухни

В. немецкой кухни

С. казахской кухни

Д. австрийской кухни

Е. латышской кухни

2. Паста – это блюдо

А. итальянской кухни

В. немецкой кухни

С. казахской кухни

Д. австрийской кухни

Е. латышской кухни

3. Гуляш – это блюдо

А. английской кухни

В. венгерской кухни

С. болгарской кухни

Д. австрийской кухни

Е. латышской кухни

4. В немецкой кухне традиционно используют

А. мясо говядины

В. мясо баранины

С. мясо свинины

Д. мясо оленей

Е. мясо китов

5. Бифштекс – это блюдо

А. английской кухни

В. венгерской кухни

С. болгарской кухни

Д. австрийской кухни

Е. латышской кухни

6. Ризотто - это блюдо

А. английской кухни

В. венгерской кухни

С. болгарской кухни

Д. итальянской кухни

Е. латышской кухни

7. Консоме - это блюдо

А. английской кухни

В. венгерской кухни

С. болгарской кухни

Д. французской кухни

Е. латышской кухни

8. Кофе по-турецки готовят

А. в турке

В. в кастрюле

С. в чашке

Д. в кувшине

Е. в чайнике

9. Классическую пиццу – готовят из

А. слоеного теста

В. дрожжевого теста С.

песочного теста

Д. заварного теста

Е. бисквитного теста

10. Карбонад готовят из мяса

- A. говядины
- B. свинины
- C. баранины
- D. курицы
- E. утки

11. Зупа по-итальянски

- A. Салат
- B. Суп
- C. Гарнир
- D. Кисель
- E. Компот

12. Традиционно в блюдах китайской кухни используют

- A. рис
- B. гречку
- C. овсянку
- D. пшено
- E. манную крупу

13. Какой из сыров используется в итальянской кухне

- A. сыр «Голландский»
- B. сыр «Моцарелло»
- C. сыр «Костромской»
- D. сыр «Рокфор»
- E сыр «Чеддер»

14. Рождественское блюдо американской кухни – это

- A. отварная курица
- B. жареный поросенок
- C. жареная индейка
- D. жареная говядина
- E. гусь с яблоками

15. Определите морепродукты

- A. лангуст, омар, паприкаш, крабы
- B. лангуст, омар, креветки, крабы
- C. тимьян, омар, креветки, крабы
- D. анис, омар, креветки, крабы
- E. лангуст, омар, креветки, зельц

16. Имамбаялда относится к

- A. турецкой кухни
- B. болгарской кухни
- C. венгерской кухни
- D. американской
- E. китайской кухни

17. Австрийская кухня славится

- A. выпечкой тортов
- B. приготовлением мясных блюд
- C. приготовлением пудингов
- D. приготовлением вторых блюд
- E. приготовлением первых блюд

18. Макароны - это блюдо

- A. французской кухни

- В. киргизской кухни
- С. итальянской кухни
- Д. австрийской кухни
- Е. болгарской кухни

19. Кисля мякю это блюдо

- А. французской кухни
- В. киргизской кухни
- С. итальянской кухни
- Д. австрийской кухни
- Е. болгарской кухни

Ответ: Е

20. Равиоли - это блюдо

- А. французской кухни
- В. киргизской кухни
- С. итальянской кухни
- Д. австрийской кухни
- Е. болгарской кухни

ТЕСТ № 3

Выберите правильный вариант ответа

1. Сэй – лаза

- А. Салат из перца
- В. Суп из риса
- С. Гарнир из картофеля
- Д. Кисель из яблок
- Е. Компот из кураги

2. Какие из блюд относятся к белорусской кухне

- А. борщ, драники
- В. сорпа, чахохбили
- С. пельмени, пицца
- Д. гуляш, азу
- Е. плов, мамалыга

3. Какие из блюд относятся к узбекской кухне

- А. борщ, плов
- В. плов, манты
- С. пельмени, пицца
- Д. гуляш, плов
- Е. плов, мамалыга

4. Мамалыга - это

- А. каша из кукурузной крупы
- В. каша из манной крупы
- С. каша из гречневой крупы
- Д. каша из рисовой крупы
- Е. каша из пшенной крупы

5. Мамалыга - это блюдо

- А. грузинской кухни

- В. марийской кухни
- С. русской кухни
- Д. узбекской кухни
- Е. таджикской кухни

6. Основа латвийской кулинарии

- А. гарниры
- В. холодные супы, салаты
- С. компоты
- Д. кисели
- Е. пироги

7. В латвийской кулинарии предпочтительно мясо

- А. говядины
- В. свинины
- С. утки
- Д. курицы
- Е. баранины

8. В узбекской кулинарии предпочтительно мясо

- А. говядины
- В. свинины
- С. утки
- Д. курицы
- Е. баранины

9. В таджикской кулинарии предпочтительно мясо

- А. говядины
- В. свинины
- С. утки
- Д. курицы
- Е. баранины

10. В казахской кулинарии предпочтительно мясо

- А. кабана
- В. свинины
- С. утки
- Д. курицы
- Е. баранины

11. В туркменской кулинарии предпочтительно мясо

- А. кабана
- В. свинины
- С. утки
- Д. курицы
- Е. баранины

12. Харчо это

- А. голубцы с капустой
- В. салат
- С. суп
- Д. компот
- Е. кисель

13. Люля - кебаб это блюдо

- A. латвийской кухни
- B. азербайджанской кухни
- C. русской кухни
- D. узбекской кухни
- E. таджикской кухни

14. В азербайджанской кухне предпочтительно

- A. мясо кабана
- B. мясо свинины
- C. мясо утки
- D. мясо курицы
- E. мясо баранины

15. Шашлык это

- A. первое блюдо
- B. сладкое блюдо
- C. салат
- D. напитки
- E. второе блюдо

16. Балыг плов это

- A. плов с курицей
- B. плов с жареной бараниной
- C. плов с фруктами
- D. плов с обжаренным мясным фаршем
- E. плов с рыбой

17. Мейвя плов это

- A. плов с курицей
- B. плов с жареной бараниной
- C. плов с фруктами
- D. плов с обжаренным мясным фаршем
- E. плов с рыбой

18. Плов коурма это

- A. плов с курицей
- B. плов с бараниной
- C. плов с фруктами
- D. плов с обжаренным мясным фаршем
- E. плов с рыбой

19. Тоюг плов это

- A. плов с курицей
- B. плов с бараниной
- C. плов с фруктами
- D. плов с обжаренным мясным фаршем
- E. плов с рыбой

20. Гиймя плов это

- A. плов с курицей
- B. плов с бараниной
- C. плов с фруктами
- D. Плов с фаршем

ЭТАПЫ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Лабораторные работы по дисциплине «Национальные кухни» проводятся по нижеперечисленному алгоритму:

1. Формулирование цели проведения лабораторной работы;
2. Освоение теоретического материала посредством ответов на вопросы для самостоятельного изучения студентов, приведенные в конце теоретической части лабораторной работы.
3. Подготовка и приготовление блюд, характеризующих особенности национальной кухни. Рецептуры и технология приготовления либо указана в методических указаниях для проведения лабораторной работы, либо разрабатывается группой студентов самостоятельно в рамках творческого проекта, который предварительно представляется на практическом занятии и обсуждается в рамках деловой игры.
4. Приготовленное блюдо оформляется и подается с использованием национальной посуды (при возможности или ее аналогов) в соответствии с традициями и культурой народа.
5. В конце занятия проводится дегустация, на основании которой выбирается лучшее блюдо (с учетом его внешнего вида, вкусовых свойств, правильности подачи и др.).
6. На основании дегустации предлагаются возможные пути совершенствования рецептуры и технологии приготовленных блюд.

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

ПО ЛАБОРАТОРНЫМ РАБОТАМ

Лабораторная работа № 1: Технология традиционных национальных блюд русской кухни. Особенности оформления и подачи.

Цель: получение практических умений и навыков приготовления национальных блюд народов Российской Федерации.

Задание по лабораторной работе:

1. Составить технологические, технико-технологические карты русских национальных блюд по заданию преподавателя: кулебяка, блины с припеком, окрошка, гурьевская каша.
2. Рассчитать необходимое количество ингредиентов для приготовления блюд из расчета на 1 группу по 4 - 5 порций.

3. Приготовить национальные русские блюда: кулебяка, блины с припеком, окрошка, гурьевская каша. В процессе приготовления провести контроль технологического процесса производства вышеперечисленных блюд.

4. На основании полученных результатов (при необходимости) предложить возможные пути совершенствования рецептуры и технологии.

Контрольные вопросы:

1. Особенности русской кухни.
2. Первые блюда в русской кухни. Ассортимент, технология приготовления щей, окрошки, ухи.
3. Вторые мясные и рыбные блюда русской кухни. Ассортимент. Специфика технологии приготовления.
4. Вторые грибные блюда русской кухни. Ассортимент. Специфика технологии приготовления.
5. Каши, одно из самых распространенных русских национальных блюд. Ассортимент. Специфика технологии приготовления.
6. Блины — одно из самых древнейших изделий русской кухни, виды блинов.
7. Пироги. Виды теста, начинок. Значение в жизни русского человека.

Лабораторная работа № 2: Технология традиционных национальных блюд украинской кухни. Особенности оформления и подачи

Цель: получение практических умений и навыков приготовления блюд украинской кухни.

Задание по лабораторной работе:

1. Составить технологические (технологические и технико-технологические) карты украинских национальных блюд (по заданию преподавателя: борщ с пампушками, вергуны, солоненики, торт Киевский).
2. Рассчитать необходимое количество ингредиентов для приготовления блюд из расчета на 1 группу по 4 - 5 порций.
3. Приготовить национальные украинские блюда: борщ с пампушками, вергуны, солоненики. В процессе приготовления провести контроль технологического процесса производства вышеперечисленных блюд.
4. На основании полученных результатов (при необходимости) предложить возможные пути совершенствования рецептуры и технологии.

Контрольные вопросы:

1. Особенности формирования украинской кухни.
2. Основные технологические приемы приготовления пищи на Украине.
3. Борщи. Ассортимент, сырье, технология приготовления, способы подачи.
4. Вареники. Ассортимент. Технология приготовления теста, начинок.
5. Сладкие мучные изделия – украинские народные лакомства. Ассортимент, сырье, технология, способы подачи.

Лабораторная работа № 3: Технология традиционных национальных блюд белорусской кухни. Особенности оформления и подачи.

Цель: получение практических умений и навыков приготовления блюд белорусской кухни

Задание по лабораторной работе:

1. Составить технологические (технологические и технико-технологические) карты белорусских национальных блюд.
2. Рассчитать необходимое количество ингредиентов для приготовления блюд из расчета на 1 группу по 4 - 5 порций.
3. Приготовить национальные блюда белорусской кухни. В процессе приготовления провести контроль технологического процесса производства.
4. На основании полученных результатов (при необходимости) предложить возможные пути совершенствования рецептуры и технологии.

Контрольные вопросы:

1. Первые блюда белорусской кухни. Ассортимент, сырье, технология приготовления, способы подачи.
2. Холодные и горячие супы в белорусской кухне. Состав, технология приготовления, подача.
3. Блюда из мяса и птицы Ассортимент, состав, технология приготовления, подача.
4. Значение картофеля в питании белорусов.

Лабораторная работа № 4: Технология традиционных национальных блюд грузинской кухни. Особенности оформления и подачи.

Цель: получение практических умений и навыков приготовления блюд грузинской кухни

Задание по лабораторной работе:

1. Составить технологические (технологические и технико-технологические) карты грузинских национальных блюд (хачапури, чахохбили, лобио, харчо и др.).
2. Рассчитать необходимое количество ингредиентов для приготовления блюд из расчета на 1 группу по 4 - 5 порций.
3. Приготовить национальные блюда грузинской кухни. В процессе приготовления провести контроль технологического процесса производства.
4. На основании полученных результатов (при необходимости) предложить возможные пути совершенствования рецептуры и технологии (с учетом использования регионального сырья и оборудования).

Контрольные вопросы:

1. Основные различия кухонь Западной и Восточной Грузии.
2. Значимость использования соусов в Грузинской кухне. Сырье, технология приготовления, специфика, вкусовые особенности.
3. Специи, пряности, пряная зелень. Основные виды, в каком виде используются, влияние на вкус блюда.
4. Первые блюда грузинской кухни – харчо, чихиртма, бозартма, шечаманды. Состав, технология приготовления, подача.
5. Вторые блюда из мяса и домашней птицы - мужужи, мцвади. Технология, способы подачи.
6. Сладости в грузинской кухне. Специфика, сырье, способы производства.
7. Хачапури, виды, технология, способы подачи.

Лабораторная работа № 5: Технология традиционных национальных блюд узбекской кухни. Особенности оформления и подачи блюд.

Цель: получение практических умений и навыков приготовления блюд узбекской кухни.

Задание по лабораторной работе:

1. Составить технологические (технологические и технико-технологические) карты и технологические схемы блюда узбекской кухни (манты, самса и др.).
2. Рассчитать необходимое количество ингредиентов для приготовления блюд из расчета на 1 группу по 4 - 5 порций.
3. Приготовить национальные блюда узбекской кухни. В процессе приготовления провести контроль технологического процесса производства вышеперечисленных блюд.

4. На основании полученных результатов (при необходимости) предложить возможные пути совершенствования рецептуры и технологии.

Контрольные вопросы:

1. Основные приемы тепловой обработки в узбекской кухне. Кухонный инвентарь.
2. Принципы подачи блюд к столу в узбекской кухне.
3. Первые блюда в узбекской кухне. Шурпа, пиева, машхурда, кисломолочные супы. Состав, этапы приготовления.
4. Узбекский плов. Набор продуктов, операции приготовления.
5. Манты. Сырье, операции приготовления. Способы подачи.
6. Узбекские сладости. Ассортимент, состав, этапы приготовления, способы подачи.

Лабораторная работа № 6: Технология традиционных национальных блюд литовской кухни. Особенности оформления и подачи блюд.

Цель: получение практических умений и навыков приготовления блюд литовской кухни

Задание по лабораторной работе:

1. Составить технологические (технологические и технико-технологические) карты литовских национальных блюд (холодный борщ, жемайтйские картофельные блины, кибинай, маковый рулет).
2. Рассчитать необходимое количество ингредиентов для приготовления блюд из расчета на 1 группу по 4 - 5 порций.
3. Приготовить национальные блюда литовской кухни. В процессе приготовления провести контроль технологического процесса производства.
4. На основании полученных результатов (при необходимости) предложить возможные пути совершенствования рецептуры и технологии (с учетом использования регионального сырья и оборудования).

Контрольные вопросы:

1. Общая характеристика литовской кухни. История и региональные особенности. Кулинарное наследие литовской кухни.
2. Набор традиционного и современного продовольственного сырья.
3. Перечислите основной ассортимент традиционных блюд литовской кухни.
4. Старолитовская кухня. Кухня литовского крестьянства.

5. Цепелины. Ассортимент, состав, этапы и специфика приготовления, способы подачи.

Лабораторная работа № 7: Технология традиционных национальных блюд французской кухни. Особенности оформления и подачи блюд

Цель: получение практических умений и навыков приготовления блюд французской кухни

Задание по лабораторной работе:

1. Составить технологические (технологические и технико-технологические) карты национальных блюд французской кухни (эклеры, профитролы, грибной киш и др.).

2. Рассчитать необходимое количество ингредиентов для приготовления блюд из расчета на 1 группу по 4 - 5 порций.

3. Приготовить национальные блюда французской кухни. В процессе приготовления провести контроль технологического процесса производства.

4. На основании полученных результатов (при необходимости) предложить возможные пути совершенствования рецептуры и технологии (с учетом использования регионального сырья и оборудования).

Контрольные вопросы:

1. Общая характеристика французской кухни
2. Традиционное и современное продовольственное сырье французской кухни
3. Особенность приготовления или подачи некоторых блюд французской кухни
4. Основной ассортимент и технология традиционных блюд.

Лабораторная работа № 8: Технология традиционных национальных блюд итальянской кухни. Особенности оформления и подачи

Цель: получение практических умений и навыков приготовления блюд итальянской кухни.

Задание по лабораторной работе:

1. Составить технологические (технологические и технико-технологические) карты и технологические схемы блюда итальянской кухни (пицца, лазанья, панеттони и др.).

2. Рассчитать необходимое количество ингредиентов для приготовления блюд из расчета на 1 группу по 4 - 5 порций.

3. Приготовить национальные блюда итальянской кухни. В процессе приготовления провести контроль технологического процесса производства вышеперечисленных блюд.

4. На основании полученных результатов (при необходимости) предложить возможные пути совершенствования рецептуры и технологии.

Контрольные вопросы:

1. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий итальянской кухни.
2. Характеристика ассортимента холодных блюда и закусок в итальянской кухне.
3. Особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд, итальянской кухни (равиоли, ризотто, паста, лазанья, пицца и др.)
4. Блюда из морепродуктов в кулинарии Италии.

Лабораторная работа № 9: Конкурс традиционных национальных блюд, приготовленных на основе рыбного сырья

Цель: получение практических умений и навыков самостоятельного освоения технологий и приготовления и сервировки национальных блюд народов Российской Федерации, стран СНГ и Европы.

Задание по лабораторной работе: Приготовить фирменное блюдо, характеризующие национальную кухню, основным сырьем для приготовления которого является рыба (морская или пресноводная).

Этапы проведения:

1 этап. Группа студентов (2 – 3 человека) на основании полученных знаний обосновывает выбор национальной кухни (с учетом ограничения) и предлагает фирменное блюдо, которое должно являться показательным и концептуальным, для выбранной национальной кухни и отражает национальную специфику и характерные для нее технологические приемы.

2 этап. Составление технико-технологической карты блюда.

Первый и второй этапы оформляются конкурсантами в форме проекта на основании которого они будут допущены жюри (в качестве жюри на данном этапе выступают преподаватели и инженеры кафедры технологии продуктов питания) к следующему этапу.

3 этап. Приготовление блюда в соответствии с предложенной технологией. Подача блюда для дегустации членная жюри с использованием правил подачи и национальной посуды. В качестве жюри на данном этапе выступают сотрудники кафедры ТПП и приглашенные гости.

При оценке блюда должно быть учтено:

- грамотное аргументирование выбора национальной кухни и блюда, которое его представляет, четкость и логичность объяснения (1 этап), максимальное количество очков 5 баллов;
- грамотность оформления технико-технологической карты (2 этап), максимальное количество очков 3 балла;
- органолептические характеристики блюда, его концептуальность (внешний вид, вкус, аромат, консистенция), максимальное количество очков 10 баллов;
- правильность подачи, в соответствии с традициями, характерными для данного вида кухни, максимальное количество очков 4 балла.

Контрольные вопросы

1. Виды национальных кухонь, для которых рыбное сырье являлось характерным для приготовления блюд.
2. Первые рыбные блюда национальных кухонь России, стран СНГ, прибалтийских стран, кавказской кухни и Европы. Наименование, состав, этапы приготовления, способы подачи.
3. Вторые рыбные блюда национальных кухонь России, стран СНГ, прибалтийских стран, кавказской кухни и Европы. Наименование, состав, этапы приготовления, способы подачи.
4. Использование рыбы в мучных изделиях.

ТЕМЫ ДОКЛАДОВ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Практическое занятие № 1 Национальные блюда русской кухни.

Темы:

1. Очаг для приготовления пищи: история, национальные особенности, влияние на кулинарную практику.
2. Посуда столовая и кухонная. История появления столовой посуды и приборов. Их влияние на технологию приготовления блюд и напитков. Особенности используемой посуды для приготовления и подачи.
3. История развития предприятий общественного питания в дореволюционной России.
4. Отражение культуры и традиций питания в произведениях русских поэтов.
5. История проникновения чая на территорию России. Самовар – основной атрибут русского чайного стола.
6. Характерные черты и особенности национальной кухни народов России.
7. Национальные праздники русского народа – туристские ресурсы.
8. Характеристика ассортимента напитков русской кухни.
9. Взаимосвязь православных праздников и кулинарного искусства в России.

Практическое занятие № 2 Традиционные национальные блюда белорусской и украинской кухни.

Темы:

1. Характерные черты и особенности национальной украинской кухни.
2. Соленое, вареное, копченое, перченое и жареное украинское сало – любимый и наиболее часто употребляемый продукт украинского народа.
3. Мучные блюда и мучные изделия украинской кухни. Ассортимент, Традиционные способы оформления и подачи.
4. Блюда из картофеля – неременная и существенная часть национального стола. Ассортимент, традиционные способы оформления и подачи.
5. Праздничные блюда белорусской национальной кухни. Ассортимент, способы подачи.

6. Борщ и вареники – традиционные украинские блюда. История возникновения, ассортимент, способы оформления и подачи.

7. Общее в кулинарных традициях Польши, Белоруссии и Украины.

8. Своеобразие национальной украинской кухни. Особенности тепловой обработки. Виды посуды для приготовления блюд.

Практическое занятие № 3 Традиционные национальные блюда армянской, азербайджанской кухни.

Темы:

1. Характеристика и особенности традиционной и современной азербайджанской кухни.

2. Традиции национальной армянской кухни. Характеристика основных видов сырья. Особенности технологии и подачи национальных горячих блюд из мяса, рыбы, птицы. Роль овощей в армянской кухне.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий кавказской кухни.

4. Особенности тепловой обработки Азербайджанской кухни. Виды посуды для приготовления блюд.

5. Плов – парадное национальное азербайджанское блюдо. Специфика приготовления, традиции подачи и еды.

6. Влияние очага (тонир) и вида посуды (глиняная) на характер блюд армянской кухни.

Практическое занятие № 4 Традиционные национальные блюда прибалтийской кухни

Темы:

1. Кулинарные традиции Латвии.

2. Характеристика ассортимента холодных и первых блюд национальной литовской кухни. Особенности тепловой обработки продуктов.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий национальных литовской кухни.

4. Особенности национальной эстонской кухни. Дать характеристику основных видов сырья, для приготовления национальных блюд.

5. Роль рыбных блюд в эстонской кухне.

6. Значимость холодных блюд в литовской и латышской кухни. Ассортимент,

подача.

7. Культура питания прибалтийских народов.

Практическое занятие № 5 Традиционные национальные блюда австрийской и немецкой кухни.

Темы:

1. История развития немецкой кухни. Факторы, определяющие особенности немецкой кухни.
2. Ледяное вино (айсвайн), история возникновения, этапы производства.
3. Особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд, напитков, выпечных изделий немецкой и австрийской кухонь.
4. Рекомендации по организации питания туристов и других представителей из Германии.

Практическое занятие № 6 Традиционные национальные блюда итальянской кухни.

Темы:

1. Вклад Италии в мировую культуру питания.
2. Виноделие в Италии. История возникновения вина.
3. Вино и кулинария.
4. История Итальянской кухни.
5. Пицца – визитная карточка Италии.
6. Пармская ветчина – жемчужина среди ветчин...
7. Сыры в Итальянской кулинарии. Моцарелла, пармезан и ...
8. Оливковое масло, культура приготовления и использования.
9. Традиционные Итальянские специи и приправы в кулинарии Италии.
10. Мороженое... Одно из любимых сладких блюд итальянцев.

Практическое занятие № 7 Традиционные национальные блюда французской кухни.

Темы:

1. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий французской кухни.
2. Разнообразие сортов сыра – Франция!
3. Влияние провинций Франции на национальную кухню.
4. Виноделие во Франции. История возникновения вина.
5. Вино и кулинария.