

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

БИОЛОГО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Кухни народов мира

Методические указания к выполнению контрольных работ для студентов
всех форм обучения

Новосибирск 2022

УДК
ББК
Т

Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Составители: канд. с.-х. наук, доц. Н.Г. Ворожейкина

Рецензент: д-р с.-х. наук, проф. И. А. Ленивкина

Кухни народов мира: методические указания для самостоятельной и контрольной работ /Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биол.-технолог. фак.; сост.: Н.Г. Ворожейкина; – Новосибирск: изд-во НГАУ, 2022.- с 11 .

Методические указания содержат раздел по выполнению контрольной работы по дисциплине «Кухни народов мира»

Методические указания предназначены для студентов образовательной программы 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания всех форм обучения.

Утверждена и рекомендована к изданию учебно-методическим советом биолого-технологического факультета ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ (протокол № 3 от «5» 10 2022 г.)

Новосибирский государственный аграрный университет, 2022

Введение

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 главнейших 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 материальное производство – земледелие, животноводство, разнообразные промыслы. Это, с свою очередь означает, что на специфические особенности национальной кухонь влияют географическое положение страны, климат, экономические условия. Так, в национальных кухнях стран граничащих с океанами и морями, значительное место занимают блюдо из рыбы и морепродуктов. В национальных кухнях стран расположенных в лесных районах,- блюда из продуктов животноводства и лесных промыслов. Народы южных стран больше используют для приготовления национальных блюд овощи, фрукты и т.д.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Контрольная работа выполняется 1 раз в семестре. Ниже представлены 60 вариантов работ и таблица с вариантами контрольных работ.

Номер варианта определяется по двум последним цифрам шифра студента.

На титульном листе контрольной работы обязательно указывается группа, шифр студента. Выполненная не по своему варианту работа не зачитывается.

При оформлении контрольной работы необходимо оставлять поля для пометок и замечаний, обязательно указывать свой вариант, вопрос и давать полный ответ.

Ответы на вопросы контрольного задания должны быть полными и исчерпывающие. Материал необходимо раскрывать разборчиво, без сокращений, подробно, для ответа на практический вопрос необходимо использовать нормативно-техническую документацию.

В конце контрольной работы обязательно указывается список использованной литературы.

Дисциплина «Кухни народов мира», в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных (ПК) компетенций бакалавра:

готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

Тематика контрольных работ для студентов

Вариант 1

1. Национальная кулинария как часть национальной кухни. Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов. Современные тенденции развития национальных кухонь.
2. Характерные черты и особенности национальной кухни народов России.
3. Традиционная и современная кавказская национальная кухня.

Вариант 2

1. Кухня испанских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.
2. Ассортимент и технология основных групп блюд испанской кухни. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология праздничных блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков испанской кухни.

Вариант 3

1. Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.
2. Ассортимент и технология подача традиционных блюд. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.

3. Характеристика ассортимента напитков Японии.

Вариант 4

1. Кухня народов Франции.

2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий французской кухни.

Вариант 5

1. Кухня Японии. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.

2. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий японской кухни.

3. Особенности технологии первых блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий, наиболее распространенных вторых блюд и напитков японской кухни.

Вариант 6

1. Кухня народов Китая. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.

2. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий китайской кухни.

3. Особенности технологии первых блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий, наиболее распространенных вторых блюд и напитков китайской кухни.

Вариант 7

1. Турецкая кухня. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.

2. Мучные блюда турецкой кухни. Ассортимент и технология подачи традиционных блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков в турецкой кухне.

Вариант 8

1. Характерные черты национальной грузинской кухни.
2. Технология традиционных холодных и первых блюд грузинской кухни.
3. Ассортимент основных видов сырья для их приготовления. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий грузинской кухни.

Вариант 9

1. Кулинарные традиции Италии. Ассортимент и особенности технологии основных блюд национальной итальянской кухни.
2. Характеристика ассортимента холодных и первых блюд национальной итальянской кухни. Особенности тепловой обработки продуктов.
3. Охарактеризовать основные виды теста и их технологию, используемые для приготовления различных блюд, изделий в национальной итальянской кухне. Ассортимент национальных блюд и изделий из теста.

Вариант 9

1. Основные особенности кухни народов Средней Азии (Киргизия, Таджикистан, Туркмения).
2. Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки.
3. Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. Особенности чаепития. Ассортимент и технология горячих и холодных напитков. Правила подачи.

Вариант 10

1. Кухня Китая. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.
2. Ассортимент наиболее популярных блюд китайской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий китайской кухни.

Вариант 11 1. Кухня Греции.

2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков и^ кулинарных изделий греческой кухни.

Вариант 12

1. Кухня Египта.

2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий египетской кухни.

Вариант 13

1. Кухня Германии.

2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий немецкой кухни.

Вариант 14

1. Кухня Англии.

2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий английской кухни.

Вариант 15

1. Кухня Индии.

2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий индийской кухни.

Вариант 16

1. Корейская кухня. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.
2. Ассортимент наиболее популярных блюд корейской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий корейской кухни.

Вариант 17

1. Мексиканская кухня. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.
2. Ассортимент наиболее популярных блюд мексиканской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий мексиканской кухни.

Варианты контрольной работы

Последняя цифра номера зачетной книжки студента											
Предпоследняя цифра номера зачетной книжки студента	№ зад ач	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	0	8	5	4	1	9	7	3	10	2	6
		13	11	17	12	20	14	18	19	15	16
		21	27	24	29	28	13	28	26	22	30
	1	4	2	1	5	9	7	8	6	3	10
		11	13	14	16	17	19	20	15	12	18
		21	24	22	25	26	28	29	30	23	27
	2	7	6	1	8	3	10	2	9	4	5
		14	15	12	19	11	18	13	20	16	17
		22	25	21	28	23	29	24	29	27	30
	3	9	7	5	3	2	4	10	8	1	6
		20	18	14	11	16	15	17	19	13	12
		28	26	27	12	21	24	25	30	21	23
	4	5	3	2	8	6	9	7	10	4	1
		16	15	11	17	14	18	10	19	13	12
		28	26	22	29	23	30	27	25	24	21
	5	10	1	2	3	4	5	6	7	8	9
		16	17	18	19	20	15	14	13	12	11
		28	29	21	22	23	24	25	26	27	28
	6	9	10	1	2	3	4	5	6	7	8
		13	14	15	16	17	18	19	20	11	12

		33	32	31	22	23	24	25	26	27	30
	7	9	10	1	2	3	4	5	6	7	8
		30	19	18	17	16	15	14	13	12	11
		5	42	41	40	39	38	37	36	35	34
	8	10	2	3	4	15	5	4	3	2	1
		5	21	22	14	15	16	17	18	19	20
		52	51	50	49	48	47	46	45	44	43
	9	5	7	8	9	10	1	3	2	4	5
		11	12	13	14	15	16	18	17	19	20
		53	54	55	56	57	58	59	61	62	63

Список основной и дополнительной литературы

а) основная литература

1. Васюкова, А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред.А. Т. Васюковой. - М. : Дашков и К°, 2019. – 212 с. Режим доступа: <http://ibooks.ru/>

1. ЭБС «Znanium. com.» Васюкова, А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни/ под ред. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2021. - 816 с - Режим доступа: <http://znanium.com/>

2. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013 -560 с.-Режим доступа: <http://znanium.com/>

б) дополнительная литература

1.Национальный стандарт РФ. ГОСТ 53105-2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

2.Национальный стандарт РФ. ГОСТ 53104-2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

3.Похлебкин, В.В. История важнейших пищевых продуктов / В.В. Похлебкин. - М.: Центрполиграф, 2009. - 553 с.

- 4.Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская; под ред. В.Н. Голубева. – М.: Де Ли принт, 2003. – С. 67-70.
- 5.Киселева, С.И. Блюда европейской кухни. Сборник рецептов: учеб. пособие / С.И. Киселева. - Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2008. – 144 с.
- 6.Новоженков, Ю.М. Кухня народов мира. В 2 ч. Ч. 2 / Ю.М. Новоженков, Л.Н. Сопина. – М.: Высшая школа, 1993. – 288 с.
- 7.Сборник технологических нормативов для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 618 с.
- 8.Энциклопедия русской и европейской кухни: в 2 ч. / сост. Р.Б. Криворогова, В.И. Алишкевич. – СПб, 1993.