

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»

**М. Н. Альшевская**

## **НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ**

Учебно-методическое пособие по изучению дисциплины  
для студентов, обучающихся бакалавриате  
по направлению подготовки  
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Калининград  
Издательство ФГБОУ ВО «КГТУ»  
2022

Альшевская, М. Н.

Национальные кухни: учеб.-методич. пособие по изучению дисциплины для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / М. Н. Альшевская. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 32 с.

В учебно-методическом пособии по изучению дисциплины «Национальные кухни» представлены учебно-методические материалы по освоению тем лекционного курса, включающие подробный план лекции по каждой изучаемой теме, вопросы для самоконтроля, материалы по подготовке к практическим занятиям, отражены рекомендации для выполнения контрольной работы для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, форма обучения заочная.

Табл. 3, список лит. – 11 наименований

Учебное пособие рассмотрено и рекомендовано к опубликованию кафедрой технологии продуктов питания 15 марта 2022 г., протокол № 9

Учебно-методическое пособие по изучению дисциплины рекомендовано к изданию в качестве локального электронного методического материала для использования в учебном процессе методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет» 15 апреля 2022 г., протокол № 4

УДК 641.8

© Федеральное государственное  
бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Калининградский государственный  
технический университет», 2022 г.  
© Альшевская М. Н., 2022 г.

## ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ К СЕМИНАРСКИМ ЗАНЯТИЯМ.....	14
3. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ.....	22
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК.....	24
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	26

## ВВЕДЕНИЕ

Искусство приготовления пищи – одно из самых древних на планете. На протяжении веков люди, руководствуясь собственным опытом и наследием предыдущих поколений, подбирали наиболее удачные сочетания продуктов и рациональные приемы их приготовления. Столетиями формировались гастрономические привычки и пристрастия разных народов, что в конечном итоге привело к созданию национальных кухонь, которые стали неотъемлемой частью их национальной культуры.

Однако каждая национальная кухня нуждается в развитии. Задача состоит в том, чтобы переосмыслить старинные рецепты и на их основе, используя современные сырьевые ресурсы и технологические приемы, изобретать новые блюда. Поэтому так важно четко представлять себе сложившийся образ национальной кухни и разумно позиционировать его среди других кулинарных традиций. Приобретенные знания и умения по результатам изучения дисциплины «Национальные кухни» будут востребованы на предприятиях общественного питания с этнически направленной концепцией.

Дисциплина «Национальные кухни» направлена на формирование у обучающихся навыков разработки мероприятий по совершенствованию технологий производства продукции с национальным колоритом, организации и осуществлению технологического процесса производства национальных блюд и его контролю техническими средствами.

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.02.04 «Национальные кухни» относится к обязательной дисциплине элективного модуля по выбору «Организация общественного питания» подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

**Целью** освоения дисциплины «Национальные кухни» является формирование компетенций в области организации технологического процесса производства продукции общественного питания в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями народов Российской Федерации, стран СНГ и Европы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

- 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.

**Уметь:** использовать приобретенные знания и навыки в практической деятельности.

**Владеть:** навыками приготовления национальных блюд народов Российской Федерации, стран СНГ, Европы.

При реализации дисциплины «Национальные кухни» организуется практическая подготовка путем проведения практических и лабораторных работ, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Для успешного освоения дисциплины «Национальные кухни», студент должен активно работать на лекционных, практических занятиях, лабораторных работах, организовывать самостоятельную внеаудиторную деятельность.

Для оценивания поэтапного формирования результатов освоения дисциплины (текущий контроль) предусмотрены:

- тестовые задания по отдельным темам;
- задания и контрольные вопросы по лабораторным работам;
- задания и контрольные вопросы по практическим занятиям;
- задания по контрольной работе (по заочной форме обучения).

Тестовое задание предусматривает выбор правильного ответа на поставленный вопрос из предлагаемых вариантов ответа. После проведения тестирования преподаватель проводит анализ его работы. Перечень примерных тестовых заданий представлен в фонде оценочных средств по данной дисциплине.

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.

Задание по контрольной работе, выполняемой студентами заочной формы обучения, предусматривает ответы на вопросы, что позволяет расширить теоретические знания об особенностях технологии и подачи блюд национальной кухни; об ассортименте традиционных национальных блюд. Результаты контрольной работы позволяют оценить успешность освоения теоретических знаний студентами по дисциплине.

Положительная оценка «отлично» (зачтено), «хорошо» (зачтено) или «удовлетворительно» (зачтено) выставляется в зависимости от полноты

раскрытия вопроса и объема предоставленного материала в контрольной работе, а также степени его усвоения, которая выявляется при ее защите (умение использовать при ответе на вопросы научную терминологию, лингвистически и логически правильно отвечать на вопросы по проработанному материалу).

Промежуточная аттестация проводится в виде экзамена, который проходит в форме тестирования. К экзамену допускаются студенты, освоившие темы курса и имеющие положительные оценки по результатам тестирования в рамках текущей аттестации, лабораторному практикуму и практическим занятиям, а также успешно выполнившие и защитившие контрольную работу (для студентов заочной формы обучения).

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Тест включает в себя тестовые задания и задачи, которые используются для оценки освоения знаний, умений и навыков по всем темам дисциплины – знания истории формирования национальной кухни, традиционных источников сырья, особенностей его кулинарной обработки, ассортимента, специфики, правил подачи блюд.

Тестовые задания предусматривают выбор правильных вариантов ответов из предложенного перечня, а также написание правильного ответа на вопрос, указанный в задании, решением задачи является числовой ответ. 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

Для успешного освоения дисциплины «Национальные кухни» в учебно-методическом пособии по изучению дисциплины приводится краткое содержание каждой темы занятия, перечень ключевых вопросов для подготовки докладов к практическим занятиям и организации самостоятельной работы студентов. Материал пособия содержит рекомендации по написанию контрольной работы для студентов заочной формы обучения.

# 1 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Осваивая курс «Национальные кухни», студент должен активно работать на лекциях и практических занятиях, лабораторных работах, а также организовывать самостоятельную внеаудиторную деятельность. В начале лекции необходимо уяснить цель, которую лектор ставит перед собой и студентами. Важно внимательно слушать, отмечать наиболее существенную информацию и кратко ее конспектировать; сравнивать то, что услышано на лекции с прочитанным и усвоенным ранее материалом в области инновационной деятельности пищевых производств, укладывать новую информацию в собственную, уже имеющуюся, систему знаний. По ходу лекции необходимо подчеркивать новые термины, определения, устанавливать их взаимосвязь с изученными ранее понятиями.

На лекциях дисциплины «Национальные кухни» рассматриваются основные понятия предметной области, ассортимент традиционных национальных блюд народов Российской Федерации, стран СНГ, Европы; особенности использования сырьевых ресурсов, технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни.

Для успешного освоения дисциплины необходимо формирование знаний, позволяющих анализировать, понимать значение национальной кухни в развитии национальной культуры; истории, обычаев и традиций национальных кухонь, ассортимента традиционных национальных блюд народов Российской Федерации, стран СНГ, Европы.

Отличительной особенностью дисциплины «Национальные кухни» является то, что формируемые базовые знания базируются на культуре прошлого, и берут начало из глубокой древности, основаны на традициях, народных обычаях, старинных обрядовых блюдах.

Тематический план лекционных занятий (ЛЗ) представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Объем (трудоемкость освоения) и структура ЛЗ

Номер темы	Содержание лекционного занятия	Количество часов ЛЗ	
		очная форма	заочная форма
1	Введение	1	1
2	Особенности национальной кухни славянских народов	3	2
3	Кавказская национальная кухня	1	1
4	Национальная кухня народов средней Азии	1	1
5	Национальная кухня прибалтийских народов	2	1
6	Европейская кухня	2	2
Итого		10	8

Если на лекции студент не получил ответа на возникшие у него вопросы, он может в конце лекции задать эти вопросы лектору курса дисциплины.

## **Тема 1. Введение**

### *Ключевые вопросы темы*

1. Базовые понятия дисциплины.
2. Основные факторы, влияющие на формирование основ национальной кухни.
3. Этногенез как составляющая процесса формирования национальных кухонь.

*Ключевые понятия:* национальная кухня, традиции, национальных кухонь. тенденции развития национальных кухонь

*Литература:* [2, с. 5–8; 3, с. 3–4].

### *Методические рекомендации*

Первая тема курса дисциплины «Национальные кухни» направлена на получение у обучающихся представления о базовых понятиях дисциплины, определении места дисциплины в структуре образовательной программы, планируемых результаты освоения дисциплины, возможных рисках освоения дисциплины, знакомит обучающихся с формами текущего и промежуточного контроля.

Также при изучении темы рассматриваются характерные особенности национальных кухонь, их классификация. Роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов.

Современные тенденции развития национальных кухонь. Влияние религиозных мировоззрений на традиции питания различных народов. Основные факторы, влияющие на формирование основ национальной кухни.

### *Вопросы для самоконтроля*

1. Что включает понятие «национальная кухня»?
2. Классификация национальных кухонь от различных факторов.
3. Какие факторы оказывают влияние на специфические особенности национальных кухонь?
4. Географическое положение местности как фактор влияния на сырьевой набор и преимущественное употребление определенной пищи отдельными народами.
5. Влияние этногенеза на кулинарные различия питания разных народов.
6. Пищевые обряды и традиции в зависимости от религиозных мировоззрений.

## **Тема 2. Особенности национальной кухни славянских народов**

### *Ключевые вопросы темы*

1. Национальная русская кухня.
2. Национальная украинская кухня.
3. Национальная белорусская кухня.

*Ключевые понятия:* русская, белорусская, украинская кухни, этапы развития, история, факторы, определяющие особенности кухни славянских народов

*Литература:* [1, с. 8–20, 27–35, 42–51; 3, с. 26–29, 31–32; 4, с. 5–8; 9, с. 5–7; 10, с. 5–7].

### *Методические рекомендации*

При освоении данной темы курса необходимо обратить внимание на историческое развитие кухни славянских народов, характеристику основных продуктов, используемых для приготовления национальных блюд, технологию приготовления, способы оформления и подачи.

Тема состоит из трех ключевых вопросов: русская, белорусская и украинская кухни.

При изучении русской кухни следует обратить внимание на особенности ассортимента и технологию продукции русской кухни; основные факторы, определяющие особенности русской кухни; роль иностранных (французских, английских и немецких) поваров в формировании кухни Петровско-Екатерининской эпохи; отличительные признаки общерусской национальной кухни; семь этапов развития русской кухни. Особое внимание следует обратить на специфику «советской кухни»: национальные традиции, интернационализм, терпимость, уважение и интерес к кулинарным традициям всех народов.

При изучении украинской кухни следует обратить внимание на: историю развития украинской кухни; традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения; сырьё и технологии приготовления традиционных блюд украинской кухни; широкое использование комбинированных способов тепловой обработки, разных способов измельчения.

При изучении белорусской кухни следует обратить внимание на: основные факторы, определяющие особенности белорусской кухни; краткую характеристику основных продуктов, используемых для приготовления блюд; виды кулинарной обработки при приготовлении блюд белорусской кухни; широкое использование картофеля в приготовлении блюд.

После изучения данной темы выделить сходства и различия в основных продуктах, используемых для приготовления национальных блюд славянских народов; видах кулинарной обработки, особенностях приготовления и отпуска национальных блюд.

### *Вопросы для самоконтроля*

1. Каковы особенности древнерусской кухни?
2. Назовите основные этапы развития русской кухни.
3. Чем характеризуются периоды русской кухни?
4. Какова роль французской, немецкой, английской и других кухонь в развитии русской кухни в период с конца XIII в. до последней четверти XIX в. (Петербургская кухня)?
5. Назовите особенности развития советской кухни.
6. Особенности формирования украинской кухни. Основные технологические приемы приготовления пищи на Украине.
7. Особенности формирования белорусской кухни. Основные технологические приемы приготовления пищи в Белоруссии.

### **Тема 3. Кавказская национальная кухня**

#### *Ключевые вопросы темы*

1. Грузинская кухня.
2. Азербайджанская кухня.
3. Армянская кухня.

*Ключевые понятия:* грузинская, армянская, азербайджанская кухни, история, факторы, определяющие особенности кавказской кухни

*Литература:* [1, с. 55-62; 3, с. 55–62].

#### *Методические рекомендации*

В первом вопросе изучаемой темы необходимо обратить внимание на основные факторы, определяющие особенности кавказской кухни. Сходство и различия национальных кухонь народов Закавказья.

Тема состоит из трех ключевых вопросов: грузинская, азербайджанская и армянская кухни.

При изучении грузинской кухни следует обратить внимание на: традиции, режим питания, особенности грузинской кухни и кулинарные предпочтения. Особенности приготовления, оформления и отпуска национальных блюд, напитков, изделий из теста. Широкое использование зелени, пряностей и приправ, сыров, фасоли. Основные кулинарные приемы, виды тепловой обработки. Ассортимент наиболее популярных национальной кухни различных районов Грузии. Рассмотреть технологии приготовления грузинских блюд: лобио, харчо, хаши, хинкали, чихиртмы, сациви, хачапури, цыплят табака, шашлыков, разобрать их особенности, специфику подачи и оформления.

При изучении азербайджанской кухни следует обратить внимание на: историю развития азербайджанской кухни, сырьё, технологию приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий и их особенности, специфику подачу и оформления.

При изучении армянской кухни следует обратить внимание на: историю развития армянской кухни; основные кулинарные приемы, виды тепловой обработки; широкое использование зелени, пряностей и приправ. Разобрать особенности приготовления, оформления и отпуска национальных блюд армянской кухни, напитков, изделий из теста. Ассортимент наиболее популярных блюд национальной кухни различных районов Армении. Их особенность. Подача и оформление. Уделить внимание нормативно-правовому обеспечению государственной инновационной политики в области здорового питания, включая федеральные законы, нормативные документы как в целом по вопросам питания, так и по отдельным направлениям.

После изучения данной темы выделить сходства и различия в основных продуктах, используемых для приготовления национальных блюд кавказской кухни; видах кулинарной обработки, особенностях приготовления и отпуска национальных блюд.

#### *Вопросы для самоконтроля*

1. Укажите основные различия кухонь Западной и Восточной Грузии.
2. Традиции национальной армянской кухни, история, культура питания, основные технологические приемы приготовления пищи и особенности ее подачи. Характерные черты национальной грузинской кухни, история, культура питания, основные технологические приемы приготовления пищи и особенности ее подачи.
3. Особенности формирования азербайджанской кухни, история, культура питания, основные технологические приемы приготовления пищи и особенности ее подачи.

### **Тема 4. Национальная кухня народов средней Азии**

#### *Ключевые вопросы темы*

1. Киргизская кухня.
2. Узбекская кухня.
3. Таджикская кухня.

*Ключевые понятия:* киргизская, узбекская, таджикская, туркменская кухни, история, факторы, определяющие особенности кухни народов средней Азии

*Литература:* [1, с. 67–72; 3, с. 98–105; 8, с. 5–7].

#### *Методические рекомендации*

При изучении вопросов рассматриваемой темы обучающимся необходимо уделить внимание истории развития, ассортименту, специфике кулинарной обработки пищевого сырья в киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухнях; связи религиозных традиций и питания; технологиям первых, вторых

блюд из мяса, мучных блюд и изделий; приготовлению напитков и особенностям их подачи

#### *Вопросы для самоконтроля*

1. Традиции национальной узбекской кухни, культура питания, основные технологические приемы приготовления пищи и особенности ее подачи.

2. Традиции национальной киргизской кухни, культура питания, основные технологические приемы приготовления пищи и особенности ее подачи.

3. Традиции национальной туркменской кухни, культура питания, основные технологические приемы приготовления пищи и особенности ее подачи.

### **Тема 5. Национальная кухня прибалтийских народов**

#### *Ключевые вопросы темы*

1. Эстонская кухня.

1. Литовская кухня.

2. Латвийская кухня.

*Ключевые понятия:* эстонская, литовская и латвийская кухни, история, факторы, определяющие особенности кухни прибалтийских народов

*Литература:* [1, с. 76–83; 3, с. 9–11, 16–18; 11, с. 5–7].

#### *Методические рекомендации*

При изучении первого вопроса темы необходимо рассмотреть особенности развития национальных прибалтийских кухонь.

Тема состоит из трех ключевых вопросов: эстонская, литовская и латвийская кухни.

При изучении каждого вопроса необходимо обратить внимание на кулинарные традиции Эстонии, Латвии, Литвы, ассортимент и особенности технологии основных блюд национальных кухонь этих стран, традиционные источники сырья, правила подачи национальных блюд.

#### *Вопросы для самоконтроля*

1. Традиции национальной литовской кухни, история, культура питания, основные технологические приемы приготовления пищи и особенности ее подачи.

2. Традиции национальной эстонской кухни, культура питания, основные технологические приемы приготовления пищи и особенности ее подачи.

3. Традиции национальной латвийской кухни, культура питания, основные технологические приемы приготовления пищи и особенности ее подачи.

## **Тема 6. Европейская кухня**

### *Ключевые вопросы темы*

1. Европейская кухня, классификация, история развития.
2. Немецкая кухня.
3. Итальянская кухня.
4. Французская кухня.

*Ключевые понятия:* немецкая, итальянская, французская кухни, история, факторы, определяющие особенности европейской кухни

*Литература:* [1, с. 89–96, 104–109; 3, с. 37–53; 7, с. 5–7].

### *Методические рекомендации*

В первом вопросе изучаемой темы необходимо обратить внимание на понятие «европейская кухня», определить ее специфику и основные отличия от других национальных кухонь. В теме рассматриваются следующие ключевые вопросы: особенности национальных кухонь народов европейских стран Италии, Франции, Венгрии, Германии, Англии и др.

Немецкая кухня. Традиции и режим питания, ассортимент используемых продуктов.

Характеристика традиционных продуктов питания. Основные приемы кулинарной обработки. Особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд, напитков, выпечных изделий немецкой и австрийской кухонь. Широкое использование картофеля, мучных изделий, овсяных хлопьев, свежих овощей и фруктов, колбасных изделий и копченостей.

Итальянская кухня. Место макаронных изделий, риса, оливкового масла, сыров, пряностей, специй, приправ в приготовлении ассортимента продукции итальянской кухни – одной из самых модных в мире. Широкое использование блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов, овощей, макаронных изделий, сыров, специй и пряностей (розмарин, базилик, шалфей, тмин, чеснок, паприка и др.).

Факторы, оказавшие влияние на формирование итальянской кухни. Традиции и режим питания населения Италии. Технология традиционных национальных блюд: спагетти, канелелы, лазан, гноцци, ризотто, равиоли, пиццы. Способы оформления и подачи.

Французская кухня. Франция – основоположник Европейской кухни. Влияние французской кухни на кухни других стран. Традиции и характерные особенности французской кухни, которые сделали ее изящной, а французов-поваров законодателями моды и традиций в кулинарном мире.

Характеристика продуктов питания и основных приемов кулинарной обработки. Использование всех видов мясных продуктов. Особенности использования вина для приготовления многих блюд. Исключение из питания блюд и гарниров из круп (кроме рассыпчатого риса).

Использование разнообразных натуральных овощей и зелени, специй, сыра разных сортов. Разнообразие ассортимента соусов, блюд из пресноводной и

морской рыбы, омлетов. Особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее распространенных блюд французской кухни.

*Вопросы для самоконтроля*

1. Кухни народов Средиземноморья и их основные общие черты.
2. Особенности сырьевого набора, способов обработки сырья, ассортимента и технологии национальных блюд Италии.
3. Ассортимент и технология различных видов итальянских мучных блюд.
4. Назовите региональные кухни Европы и отметьте их основные общие черты.
5. Особенности сырьевого набора и способов обработки сырья в национальной кухне Франции.

## **2 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ**

Практические занятия проводятся с целью формирования у студентов умений и навыков использования приобретенных знаний в области ассортимента традиционных национальных блюд народов Российской Федерации, стран СНГ, Европы для разработки меню.

Тематический план практических занятий (ПЗ) представлен в таблице 2.

Таблица 2 – Объем (трудоёмкость освоения) и структура ПЗ

Номер	Содержание практического (семинарского) занятия	Количество часов ЛЗ	
		очная форма	заочная форма
1	Национальные блюда русской кухни	2	2
2	Традиционные национальные блюда белорусской и украинской кухни	2	2
3	Традиционные национальные блюда армянской, азербайджанской кухни	2	-
4	Традиционные национальные блюда прибалтийской кухни	2	-
5	Традиционные национальные блюда австрийской и немецкой кухни	2	-
6	Традиционные национальные блюда итальянской кухни	2	2
7	Традиционные национальные блюда французской кухни	2	-
<b>Итого</b>		<b>14</b>	<b>6</b>

На практических занятиях студенты получают знания об истории, обычаях и традициях национальной кухни, значении и роли национальной кухни в развитии культуры страны; особенностях технологии и подачи блюд национальной кухни; об ассортименте традиционных национальных блюд народов Российской Федерации, стран СНГ, Европы.

Практические занятия по дисциплине «Национальные кухни» состоят из двух частей. Первая часть практического занятия проводится в форме семинара – развернутой беседы с обсуждением докладов, на котором заслушиваются доклады студентов (группы по 2–3 человека), представленные в форме презентаций в программе Microsoft Office Power Point по предварительно подготовленным темам, приведенным в приложении у рабочей программы.

Проведение второй части практического занятия проходит по методу игровых технологий (деловой игры). Учебной задачей деловой игры является разработка меню (завтрака, обеда и ужина) на основе национальных блюд по теме практического занятия. Также необходимо разработать технико-технологическую карту национального блюда из предложенного группой меню.

Практические занятия проводятся по основным темам дисциплины 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, 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.

По результатам заслушивания докладов и разработки меню преподаватель выставляет экспертную оценку по четырехбалловой шкале – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценка «отлично» ставится обучающемуся, обладающему системностью, обстоятельностью и глубиной излагаемого материала, способностью воспроизвести основные

тезисы доклада без помощи конспекта, готовому развернуто отвечать на вопросы преподавателя и аудитории, способностью докладчика привлечь внимание аудитории. Оценка «хорошо» ставится обучающемуся, обладающему глубиной и системностью излагаемого материала, но при выступлении частое обращение к тексту доклада, имеющему некоторые затруднения при ответе на вопросы. Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся, имеющему недостатки информации в докладе по целому ряду рассматриваемых проблем, использующему для подготовки доклада исключительно учебную литературу, имеющему затруднения при ответе на вопросы из аудитории и преподавателя. Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся, представляющему поверхностный, неупорядоченный, бессистемный характер информации в докладе по теме рассматриваемого вопроса, при чтении доклада постоянно использующему текст, неспособному ответить на вопросы из аудитории и преподавателя.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

## **2.1 Практическое занятие на тему: Национальные блюда русской кухни**

*Цель занятия* – приобретение умений и навыков разработки меню национальной русской кухни

*Темы докладов:*

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.

### *Литература:*

1. Киреева, Т. Русская кухня / Т. Киреева // Кухни народов мира: в 31 т. / гл. ред. А. Барагамян. – Москва: Комсомольская правда: Директ-Медиа, 2010. – Т. 1. – 72 с. – Текст: электронный. – Режим доступа по подписке: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230860> (дата обращения: 07.04.2022).
2. Похлебкин, В. В. Русская кухня / В. В. Похлебкин; под ред. Н. Петухова. – Москва: Эксмо, 2017. – 176 с.
3. Похлебкин, В. В. Национальные кухни наших народов / В. В. Похлебкин. – Москва: Центрполиграф, 2004. – 329 с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. проф. А. Т. Васюковой. – 6-е изд., стер. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. – 208 с. – Текст: электронный. – Режим доступа по подписке: [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=621936](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=621936) (дата обращения: 07.04.2022).

## **2.2 Практическое занятие на тему: Традиционные национальные блюда белорусской и украинской кухни**

*Цель занятия* – приобретение умений и навыков разработки меню национальной украинской и белорусской кухни.

### *Темы докладов:*

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 – неперемнная 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.

### *Литература:*

1. Похлебкин, В. В. Национальные кухни наших народов / В. В. Похлебкин. – Москва: Центрполиграф, 2004. – 329 с.

2. Украинская кухня / авт.-сост. М. Распутина // Кухни народов мира: в 31 т. / гл. ред. А. Барагамян. – Москва: Комсомольская правда: Директ-Медиа, 2010. – Т. 7. – 70 с. – Текст: электронный. – Режим доступа по подписке: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230865> (дата обращения: 07.04.2022).

3. Белорусская кухня / авт.-сост. М. Распутина // Кухни народов мира: в 31 т. / гл. ред. А. Барагамян. – Москва: Комсомольская правда: Директ-Медиа, 2011. – Т. 23. – 70 с. – Текст электронный. – Режим доступа по подписке: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230881> (дата обращения: 07.04.2022).

### **2.3 Практическое занятие на тему: Традиционные национальные блюда армянской, азербайджанской кухни**

*Цель занятия* – приобретение умений и навыков разработки меню национальной армянской и азербайджанской кухни.

#### *Темы докладов:*

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.

#### *Литература:*

1. Кухня народов мира: учеб. пособие / авт.-сост. В. В. Марченко, Н. В. Судакова; Северо-Кавказский федеральный университет. – Ставрополь: Северо-Кавказский Федеральный университет (СКФУ), 2016. – 149 с. – Текст: электронный. – Режим доступа по подписке: [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=459071](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=459071) (дата обращения: 07.04.2022).

2. Похлебкин, В. В. Национальные кухни наших народов / В. В. Похлебкин. – Москва: Центрполиграф, 2004. – 329 с.

## **2.4 Практическое занятие на тему: Традиционные национальные блюда прибалтийской кухни**

*Цель занятия* – приобретение умений и навыков разработки меню национальной кухни народов Латвии, Литвы и Эстонии.

*Темы докладов:*

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 национальной 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 кухне. Ассортимент, подача.
7. Культура питания прибалтийских народов.

*Литература:*

1. Кухня народов мира: учеб. пособие / авт.-сост. В. В. Марченко, Н. В. Судакова; Северо-Кавказский федеральный университет. – Ставрополь: Северо-Кавказский Федеральный университет (СКФУ), 2016. – 149 с. – Текст: электронный. – Режим доступа по подписке: [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=459071](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=459071) (дата обращения: 07.04.2022).
2. Похлебкин, В. В. Национальные кухни наших народов / В. В. Похлебкин. – Москва: Центрполиграф, 2004. – 329 с.
3. Прибалтийская кухня / авт.-сост. М. Распутина // Кухни народа мира: в 31 т. / гл. ред. А. Барагамян. – Москва: Комсомольская правда: Директ-Медиа, 2011. – Т. 28. – 70 с. – Текст: электронный. – Режим доступа по подписке: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230886> (дата обращения: 07. 04. 2022).

## **2.5 Практическое занятие на тему: Традиционные национальные блюда австрийской и немецкой кухни**

*Цель занятия* – приобретение умений и навыков разработки меню национальной австрийской и немецкой кухни.

*Темы докладов:*

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.

*Литература:*

1. Кухня народов мира: учеб. пособие / авт.-сост. В. В. Марченко, Н. В. Судакова; Северо-Кавказский федеральный университет. – Ставрополь: Северо-Кавказский Федеральный университет (СКФУ), 2016. – 149 с. – Текст: электронный. – Режим доступа по подписке: [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=459071](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=459071) (дата обращения: 07.04.2022). –

2. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А. Т. Васюковой. – 3-е изд. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. – 816 с.

## **2.6 Практическое занятие на тему: Традиционные национальные блюда итальянской кухни**

*Цель занятия* – приобретение умений и навыков разработки меню национальной итальянской кухни.

*Темы докладов:*

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.

*Литература:*

1. Бонтемпи, В. Итальянская кухня. La rappa italiano / В. Бонтемпи; под ред. Н. Арцибасова. – Москва: Эксмо, 2009. – 224 с.

2. Костюкович, Е. Еда: итальянское счастье / Е. Костюкович. – Москва: Эксмо, 2006. – 816 с.

3. Кухня народов мира: учеб. пособие / авт.-сост. В. В. Марченко, Н. В. Судакова; Северо-Кавказский федеральный университет. – Ставрополь: Северо-Кавказский Федеральный университет (СКФУ), 2016. – 149 с. – Текст электронный. – Режим доступа по подписке:

[https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=459071](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=459071) (дата обращения: 07.04.2022).

4. Оношко-Бего, М. Итальянская кухня. Самые вкусные блюда / М. Оношко-Бего. – Москва: АСТ, 2010. – 288 с.

5. Новоженев, Ю. М. Кухни народов мира: в 2 ч. / Ю. М. Новоженев, Л. Н. Сопина. – Москва: Высшая школа, 1993. – Ч. 2. – 288 с.

6. Павловская, А. В. Италия и итальянцы / А. В. Павловская. – Москва: Олма-Пресс, 2006. – 368 с.

## **2.7 Практическое занятие на тему: Традиционные национальные блюда французской кухни**

*Цель занятия* – приобретение умений и навыков разработки меню национальной французской кухни.

*Темы докладов:*

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.

6. Блюда из морепродуктов в кулинарии Франции.

*Литература:*

1. Кухня народов мира: учеб. пособие / авт.-сост. В. В. Марченко, Н. В. Судакова; Северо-Кавказский федеральный университет. – Ставрополь: Северо-Кавказский Федеральный университет (СКФУ), 2016. – 149 с. – Текст электронный. – Режим доступа по подписке: [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=459071](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=459071) (дата обращения: 07.04.2022).

2. Французская кухня / авт.-сост. М. Распутина // Кухни народов мира: в 31 т. / гл. ред. А. Барагамян. – Москва: Комсомольская правда: Директ-Медиа, 2010. – Т. 4. – 70 с. – Текст электронный. – Режим доступа по подписке: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230862> (дата обращ.: 07.04.2022).

3. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А. Т. Васюковой. – 3-е изд. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. – 816 с.

### 3. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Согласно учебному плану по дисциплине «Национальные кухни» направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания заочной формы обучения закрепляют изучаемый материал, самостоятельно отвечают на поставленные теоретические вопросы.

При выполнении контрольной работы студенты отвечают на один вариант (четыре вопроса). Варианты вопросов определяется по таблице 3 в зависимости от двух последних цифр студенческого шифра (номера студенческого билета и зачетной книжки). В таблице по горизонтали Б размещены цифры от 0 до 9, каждая из которых последняя цифра шифра студента. По вертикали А также размещены цифры от 0 до 9, каждая из которых предпоследняя цифра шифра студента. Пересечение горизонтальной и вертикальной линий определяет клетку с номерами вариантов контрольной работы. Перечень вариантов с вопросами для выполнения контрольной работы представлен в приложении А.

Таблица 3 – Варианты заданий для контрольной работы

Б		Последняя цифра шифра									
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Предпоследняя цифра шифра	А	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	1	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	2	21	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	3	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
	4	20	21	1	2	3	4	5	6	7	8
	5	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
	6	19	20	21	1	2	3	4	5	6	7
	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
	8	18	19	20	21	1	2	3	4	5	6
9	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	

Ответы на рассматриваемые вопросы должны излагаться по существу вопроса, четкие, полные, ясные, содержать элементы анализа.

При ответе на вопросы студент должен использовать не только учебную литературу, но и кулинарные книги, справочники, интернет-ресурсы, статьи, публикуемые в периодической печати, указывая в работе источники информации. Текстовая часть работы может быть иллюстрирована рисунками,

схемами, таблицами. В конце приводится список использованных источников (не менее 10 источников).

Работа должна быть выполнена на листах формата А4 с одной стороны листа, в печатном варианте. Шрифт текстовой части размер – 14 (для заголовков – 14), вид шрифта – Times New Roman, интервал 1,0. Поля страницы: левое 3, правое 1,5, верхнее и нижнее 2 см. Нумерация страниц внизу справа.

*Структура контрольной работы:*

- титульный лист (приложение Б);
- содержание;
- текстовая часть (каждый вопрос начинать с нового листа);
- список используемой литературы .

В текстовой части не допускается сокращение слов.

Контрольная работа должна быть оформлена в соответствии с общими требованиями, предъявляемыми к контрольным работам:

- текст должен быть отпечатан на компьютере;
- основной текст подразделяется на озаглавленные части в соответствии с содержанием работы. Заглавия не подчеркиваются, в конце заголовка точка не ставится, переносы допускаются;
- страницы текста пронумерованы арабскими цифрами в правом верхнем углу без точек. Титульный лист считается первым и не нумеруется;
- на каждой странице оставлены поля для замечаний рецензента;
- список использованных источников оформляются по соответствующим требованиям.

Стиль и язык изложения материала контрольной работы должны быть четкими, ясными и грамотными. Грамматические и синтаксические ошибки недопустимы.

Студент, получивший контрольную работу с оценкой «зачтено» знакомится с рецензией и с учетом замечаний преподавателя дорабатывает отдельные вопросы с целью углубления своих знаний.

Выполненная контрольная работа представляется для регистрации в учебную часть, затем поступает на рецензирование преподавателю. Контрольная работа с оценкой «не зачтено» возвращается студенту с рецензией. Работа выполняется студентом вновь и сдается вместе с не зачтенной работой на проверку преподавателю. Контрольная работа, выполненная не по своему варианту, возвращается без проверки и зачета.

## БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Альшевская, М. Н. Национальные кухни: учеб.-методич. пособие по лабораторным работам для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / М. Н. Альшевская. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 122 с.
2. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. А.Т. Васюковой. – 3-е изд. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. – 368 с. – Текст электронный. – Режим доступа: по подписке: [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=684425](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=684425) (дата обращения: 07.04.2022).
3. Кухня народов мира: учеб. пособие / авт.-сост. В. В. Марченко, Н. В. Судакова; Северо-Кавказский федеральный университет. – Ставрополь: Северо-Кавказский Федеральный университет (СКФУ), 2016. – 149 с. – Текст электронный. – Режим доступа по подписке: [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=459071](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=459071) (дата обращения: 07.04.2022).
4. Киреева, Т. Русская кухня / Т. Киреева // Кухни народов мира: в 31 т. / гл. ред. А. Барагамян. – Москва: Комсомольская правда: Директ-Медиа, 2010. – Т. 1. – 72 с. – Текст электронный. – Режим доступа по подписке: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230860> (дата обращ.: 07.04.2022).
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. проф. А. Т. Васюковой. – 6-е изд., стер. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. – 208 с. – Текст электронный. – Режим доступа по подписке: [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=621936](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=621936) (дата обращения: 07.04.2022).
6. Грузинская кухня / авт.-сост. М. Распутина // Кухни народов мира: в 31 т. / гл. ред. А. Барагамян. – Москва: Комсомольская правда: Директ-Медиа, 2010. – Т. 3. – 70 с. – Текст электронный. – Режим доступа по подписке: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230861> (дата обращения: 07.04.2022).
7. Французская кухня / авт.-сост. М. Распутина // Кухни народов мира: в 31 т. / гл. ред. А. Барагамян. – Москва: Комсомольская правда: Директ-Медиа, 2010. – Т. 4. – 70 с. – Текст электронный. – Режим доступа по подписке. – <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230862> (дата обращения: 07.04.2022).
8. Узбекская кухня / авт.-сост. М. Распутина // Кухни народов мира: в 31 т. / гл. ред. А. Барагамян. – Москва: Комсомольская правда: Директ-Медиа, 2010. – Т. 9. – 70 с. – Текст электронный. – Режим доступа по подписке. –

- <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230867> (дата обращения: 07.04.2022).
9. Украинская кухня / авт.-сост. М. Распутина // Кухни народов мира: в 31 т. / гл. ред. А. Барагамян. – Москва: Комсомольская правда: Директ-Медиа, 2010. – Т. 7. – 70 с. – Текст электронный. – Режим доступа по подписке. – <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230865> (дата обращения: 07.04.2022).
10. Белорусская кухня / авт.-сост. М. Распутина // Кухни народов мира: в 31 т. / гл. ред. А. Барагамян. – Москва: Комсомольская правда: Директ-Медиа, 2011. – Т. 23. – 70 с. – Текст электронный. – Режим доступа по подписке: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230881> (дата обращения: 07.04.2022).
11. Прибалтийская кухня / авт.-сост. М. Распутина // Кухни народов мира: в 31 т. / гл. ред. А. Барагамян. – Москва: Комсомольская правда: Директ-Медиа, 2011. – Т. 28. – 70 с. – Текст : электронный. – Режим доступа по подписке: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230886> (дата обращения: 07.04.2022).

## ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение А

### ВОПРОСЫ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ (ПО ВАРИАНТАМ)

#### **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.
4. Разработать трехдневное меню на основе национальных рецептов казахской кухни с частичной заменой традиционного сырья на региональное.

#### **Вариант 2**

1. Итальянская кухня. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.
2. Ассортимент и технология основных групп блюд французской кухни. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология праздничных блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков русской кухни.
4. Разработать трехдневное меню на основе национальных рецептов узбекской кухни с частичной заменой традиционного сырья на региональное.

#### **Вариант 3**

1. Национальная грузинская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.
2. Ассортимент и технология подачи традиционных русских блюд. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.
3. Характеристика ассортимента напитков Японии.
4. Разработать трехдневное меню на основе национальных рецептов французской кухни с частичной заменой традиционного сырья на региональное.

#### **Вариант 4**

1. Кухня Японии. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья в казахской кухне. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий французской кухни.
4. Разработать трехдневное меню на основе национальных рецептов грузинской кухни с частичной заменой традиционного сырья на региональное.

### **Вариант 5**

1. Кухня народов Франции.
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.
4. Разработать трехдневное меню на основе национальных рецептов итальянской кухни с частичной заменой традиционного сырья на региональное.

### **Вариант 6**

1. Кухня кавказских народов. 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 эстонской кухни.
4. Разработать трехдневное меню на основе национальных рецептов казахской кухни с частичной заменой традиционного сырья на региональное.

### **Вариант 7**

1. Литовская кухня. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.
2. Мучные блюда украинской кухни. Ассортимент и технология подача традиционных блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков в Итальянской кухне.
4. Разработать трехдневное меню на основе национальных рецептов немецкой кухни с частичной заменой традиционного сырья на региональное.

### **Вариант 8**

1. Характерные черты национальной казахской кухни.
2. Технология традиционных холодных и первых блюд грузинской кухни.
3. Ассортимент основных видов сырья для их приготовления. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий китайской кухни.
4. Разработать трехдневное меню на основе национальных рецептов эстонской кухни с частичной заменой традиционного сырья на региональное.

### **Вариант 9**

1. Основные особенности кухни народов Средней Азии (Киргизия, Таджикистан, Туркмения).
2. Характеристика ассортимента холодных и первых блюд национальной эстонской 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.
4. Разработать трехдневное меню на основе национальных рецептов грузинской кухни с частичной заменой традиционного сырья на региональное.

### **Вариант 9**

1. Кулинарные традиции Италии. Ассортимент и особенности технологии основных блюд национальной итальянской кухни.
2. Основные традиционные немецкие блюда. Состав, технология приготовления. Способы кулинарной обработки в немецкой кухне.
3. Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. Особенности чаепития в Англии. Ассортимент и технология горячих и холодных напитков. Правила подачи.
4. Разработать трехдневное меню на основе национальных рецептов чешской кухни с частичной заменой традиционного сырья на региональное.

### **Вариант 10**

1. Кухня Китая. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.
2. Ассортимент наиболее популярных блюд немецкой кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий китайской кухни.
4. Разработать трехдневное меню на основе национальных рецептов украинской кухни с частичной заменой традиционного сырья на региональное.

### **Вариант 11**

1. Венгерская кухня.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья в латвийской кухне. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий украинской кухни.
4. Разработать трехдневное меню на основе национальных рецептов литовской кухни с частичной заменой традиционного сырья на региональное.

### **Вариант 12**

1. Кухня Азербайджана.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья в русской кухне. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий узбекской кухни.
4. Разработать трехдневное меню на основе национальных рецептов литовской кухни с частичной заменой традиционного сырья на региональное.

### **Вариант 13**

1. Кухня Германии.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья в белорусской кухне. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий английской кухни.
4. Разработать трехдневное меню на основе национальных рецептов казахской кухни с частичной заменой традиционного сырья на региональное.

#### **Вариант 14**

1. Кухня Англии.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий немецкой кухни.
4. Разработать трехдневное меню на основе национальных рецептов французской кухни с частичной заменой традиционного сырья на региональное.

#### **Вариант 15**

1. Кухня Англии.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья в Венгрии. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий корейской кухни.
4. Разработать трехдневное меню на основе национальных рецептов казахской кухни с частичной заменой традиционного сырья на региональное.

#### **Вариант 16**

1. Корейская кухня. 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 итальянской кухни.
4. Разработать трехдневное меню на основе национальных рецептов белорусской кухни с частичной заменой традиционного сырья на региональное.

#### **Вариант 17**

1. Украинская кухня. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.
2. Ассортимент наиболее популярных блюд армянской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий французской кухни.
4. Разработать трехдневное меню на основе национальных рецептов корейской кухни с частичной заменой традиционного сырья на региональное.

#### **Вариант 18**

1. Связь религиозных традиций и питания в восточной кухне.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд киргизской кухни. Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий.
3. Приготовление напитков и особенности их подачи на Украине.
4. Разработать трехдневное меню на основе национальных рецептов грузинской кухни с частичной заменой традиционного сырья на региональное.

### **Вариант 19**

1. Роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд узбекской кухни. Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий.
3. Приготовление напитков и особенности их подачи в Италии.
4. Разработать трехдневное меню на основе национальных рецептов армянской кухни с частичной заменой традиционного сырья на региональное.

### **Вариант 20**

1. Современные тенденции развития национальных кухонь.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд таджикской кухни. Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий.
3. Приготовление напитков и особенности их подачи в Армении.
4. Разработать трехдневное меню на основе национальных рецептов казахской кухни с частичной заменой традиционного сырья на региональное.

### **Вариант 21**

1. Влияние религиозных мировоззрений на традиции питания различных народов.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд туркменской кухни. Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий.
3. Приготовление напитков и особенности их подачи в России.
4. Разработать трехдневное меню на основе национальных рецептов азербайджанской кухни с частичной заменой традиционного сырья на региональное.

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**

Институт агроинженерии и пищевых систем  
Кафедра технологии продуктов питания

Контрольная работа  
допущена к защите:  
должность (звание), ученая степень  
\_\_\_\_\_ Фамилия И.О.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Контрольная работа  
защищена  
должность (звание), ученая степень  
\_\_\_\_\_ Фамилия И.О.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Контрольная работа № \_\_\_\_  
по дисциплине  
«НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ»

Шифр студента \_\_\_\_\_  
Вариант № \_\_\_\_\_

Работу выполнил:  
студент гр. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ Фамилия И.О.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Локальный электронный методический материал

Марина Николаевна Альшевская

## НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ

Редактор Е. Билко

Локальное электронное издание

Уч.-изд. л. 2,4. Печ. л. 2,1

Федеральное государственное  
бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Калининградский государственный технический университет»,  
236022, Калининград, Советский проспект, 1