



Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

Национальные кухни: технология и сервис

*Методические указания для выполнения контрольной работы
для студентов направления подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания*

для заочной формы обучения

Красноярск 2025



Национальные кухни: технология и сервис [Электронный ресурс]: метод. указания для контрольной работы / Сиб. федер. ун-т, Ин-т торговли и сферы услуг; сост.: О.С. Кожевникова. - Красноярск : СФУ, 2025. – 17 с.

О ФГАОУ ВО «Сибирский
федеральный университет»
Институт торговли и сферы услуг
2025



СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения.....	4
2 Порядок выполнения, содержания и распределения контрольных работ.....	5
3 Варианты контрольных работ.....	7
4 Библиографический список	16



1. Общие положения

Целью преподавания дисциплины «Национальные кухни: технология и сервис» является изучение обучающимися исторически сложившихся традиций культуры питания народов мира с учетом национальных, обрядовых, религиозных, природно-климатических, географических и других условий, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся и формирование у студентов базовой системы знаний в области оказания различных услуг в сфере обеспечения населения качественным ресторанным сервисом.

Учебные задачи дисциплины «Национальные кухни: технология и сервис» направлены на решения следующих профессиональных задач:

- дать представление о национальных чертах характера различных народов мира;
- сформировать представление о гастрономических традициях как составной части материальной культуры нации;
- ознакомить студентов с историческими основами теории и практики культуры питания, связанными с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов мира;
- изучить взаимосвязи и различия гастрономических аспектов культуры питания народов мира;
- привить знания, понимание и уважение к специфике традиций питания народов мира
- ознакомить с особенностями кулинарной обработки продуктов, подбора сырья выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущими кухне различных стран и народов;
- научить применять знания, полученные в ходе изучения специальных дисциплин при составлении меню и рационов питания для гостей из различных стран мира

Дистанционная поддержка курса осуществляется с помощью электронного курса Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=32717>, посредством которого студенты могут получить консультацию по подготовке заданий и сдавать выполненные работы. Порядок доступа к электронному курсу определен СФУ для электронных курсов, представлен на сайте университета.

Ввиду того, что объем очных часов занятий для студентов заочной формы обучения ограничен, основной формой изучения программного материала курса является самостоятельная работа, в процессе которой студенты должны руководствоваться программой курса, изучить и творчески осмыслить рекомендуемую литературу и материалы, публикуемые в периодической печати. В соответствии с учебным планом студенты заочной формы обучения в процессе изучения дисциплины выполняют контрольную работу.



2. ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ, СОДЕРЖАНИЕ И РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Контрольная работа является одной из форм учебной подготовки будущего бакалавра общественного питания высшей квалификации и имеет цель практически закрепить и углубить знания студентов по дисциплине «Национальные кухни: технология и сервис».

Контрольная работа является допуском к зачету. Отсутствие зачетной контрольной работы означает, что студент не может сдавать зачет по дисциплине «Национальные кухни: технология и сервис». Контрольная работа выполняется студентом самостоятельно с использованием рекомендуемой литературы.

Данная контрольная работа состоит из 3 теоретических вопросов.

В теоретической части контрольной работы излагается содержание программных вопросов по дисциплине «Национальные кухни: технология и сервис». Важным условием написания контрольной работы является изучение рекомендуемой литературы, а также информации, публикуемой в периодических изданиях. При этом не допускается дословное изложение текста из литературы: студент должен осмыслить изученный материал и самостоятельно изложить ответ на поставленный вопрос, в случае заимствования цитат из литературных источников необходимо делать ссылку на источник. Обязательным условием является изучение нормативных, инструктивных и методических материалов.

Контрольная работа должна быть выполнена в полном объеме, аккуратно и правильно оформлена.

Текст работы излагается рукописным способом на отдельных сброшюрованных листах. На титульном листе должны быть указаны все данные о студенте (Ф.И.О., факультет, курс, группа, шифр, номер выполняемого варианта и его содержание). В конце контрольной работы приводится перечень используемой литературы, оформленный в соответствии с требованиями, ставится подпись студента и дата выполнения работы.

Оформление контрольной работы осуществляется в соответствии со Стандартом организации «Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности СТО 7.5-07-2021».

Контрольная работа выполняется студентом по варианту, который выбирается в соответствии с таблицей 1, используя данные шифра зачетной книжки.



Таблица 1 – Выбор варианта контрольной работы

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



ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Перечень теоретических вопросов и практических заданий для контрольной работы

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 подачи 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 № 10

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 № 11

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 № 12

1. Кухня Греции.

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

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий греческой кухни.

Вариант № 13

1. Кухня Египта.

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

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий египетской кухни.

Вариант № 14

1. Кухня Германии.

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

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий немецкой кухни.

Вариант № 15

1. Кухня Англии.

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

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий английской кухни.

Вариант № 16

1. Кухня Индии.

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

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий индийской кухни.

Вариант № 17

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 № 18

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.

Вариант № 19

Вариант № 20

1. Гигиеническая оценка опасности пищевых продуктов по методологии риска. Виды риска и опасностей.
2. Профилактические мероприятия, предупреждающие кишечные инфекции на предприятиях общественного питания.
3. Источники поступления пестицидов в организм человека. Механизм токсического воздействия на организм. Профилактические мероприятия по загрязнению пищевых продуктов пестицидами.
4. Определите гигиенические и микробиологические показатели для ягод протертых быстрозамороженных
5. Определите показатели безопасности фирменного блюда грудка цыплёнка с булгуром и грибным соусом

Вариант № 21

1. Принципы ХАССП – основа для обеспечения безопасности выпускаемой продукции предприятием общественного питания.
2. Вещества, ингибирующие протеолитическую активность пищеварительных ферментов. Действие ингибиторов протеаз. Профилактические мероприятия.
3. Причины возникновения пищевых отравлений у потребителей продукции общественного питания. Профилактические мероприятия.
4. Определите гигиенические и микробиологические показатели для свежих помидор из теплицы
5. Определите показатели безопасности фирменного блюда свиные рёбрышки с апельсиновым соусом

Вариант № 22

1. Микроорганизмы, вызывающие зоонозные заболевания. Виды, особенности воздействия на организм, источники поступления, профилактические мероприятия.
2. Определение термина «риск», риски характерные для предприятий общественного питания.



3. Причины, вызывающие наибольшее количество отравлений продуктами моря. Профилактические мероприятия.

4. Определите гигиенические и микробиологические показатели для консервированного горошка

5. Определите показатели безопасности фирменного блюда уха из сига

Вариант № 23

1. Гигиеническая оценка опасности пищевых продуктов по методологии риска. Виды риска и опасностей.

2. Микроорганизмы, вызывающие пищевые отравления человека. Виды, особенности воздействия на организм, источники поступления, профилактические мероприятия.

3. Источники поступления мышьяка в организм человека. Механизм токсического воздействия на организм. Профилактические мероприятия по загрязнению пищевых продуктов мышьяком.

4. Определите гигиенические и микробиологические показатели для хлеба пшеничного

5. Определите показатели безопасности фирменного блюда блинчик с грибным жульеном и сыром

Вариант № 24

1. Общие принципы гигиенического нормирования вредных веществ в пищевых продуктах (ПДК, ДСД, ДСП).

2. Причины возникновения кишечных инфекций у потребителей продукции общественного питания.

3. Источники поступления диоксинов и диоксиноподобных соединений в организм человека. Механизм токсического воздействия на организм. Профилактические мероприятия по загрязнению пищевых продуктов диоксинами и диоксиноподобными соединениями.

4. Определите гигиенические и микробиологические показатели для варено-копченого окорока

5. Определите показатели безопасности фирменного блюда ассорти сыров с медом, фруктами



Вариант № 25

1. Безопасность пищевых продуктов. Правовое и нормативное обеспечение безопасности пищевых продуктов.
2. Профилактические мероприятия, предупреждающие пищевые отравления на предприятиях общественного питания.
3. Источники поступления радиоактивных веществ в организм человека. Механизм токсического воздействия на организм. Профилактические мероприятия по загрязнению пищевых продуктов радиоактивными веществами.
4. Определите гигиенические и микробиологические показатели для омуля свежемороженого
5. Определите показатели безопасности фирменного блюда говяжий язык и ростбиф с горчицей, хреном



БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

Основная литература

1. Васюкова, А.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А. Т. Васюковой. - М. : Дашков и К°, 2022. – 208 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/235637>
2. Васюкова, А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни/ под ред. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2022. - 816 с - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/277511>
3. Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров: под ред. Васюкова А. Т., Любецкая Т. Р.: Дашков и К, 2022. – 416 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/277415>

Дополнительная литература

4. Национальный стандарт РФ. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
5. Национальный стандарт РФ. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
6. Похлебкин, В.В. История важнейших пищевых продуктов / В.В. Похлебкин. - М.: Центрполиграф, 2009. - 553 с.
7. 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.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

- 1.- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
- 2.- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
- 3.- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
- 4.- Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, Режим доступа: <http://ibooks.ru>



- 5.- Электронно-библиотечная система elibrary [Электронный ресурс]:
данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва,
– Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
- 6.- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс
«Рукоонт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные
издания. – Москва, – Режим доступа: <http://rucont.ru>
- 7.- База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит
нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий
различных отраслей промышленности. – Москва, – Режим доступа:
<http://normacs-ural.com/>

