

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**



**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
«Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н.И. Вавилова»**

**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой  
Технологии продуктов питания

/Симакова И.В.

« 30 » августа 2013 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Декан факультета пищевых технологий и товароведения

/Морозов А.А./

« 30 » августа 2013 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина	<b>ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД ЗАРУБЕЖНЫХ КУХОНЬ</b>
Направление подготовки	<b>260800.62 Технология продукции и организация общественного питания</b>
Профиль подготовки	<b>Технология и организация ресторанного дела</b>
Квалификация (степень) выпускника	<b>Бакалавр</b>
Нормативный срок обучения	<b>4 года</b>
Форма обучения	<b>очная</b>

	Всего	Количество часов							
		в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Общая трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	6							6	
Общее количество часов	216							216	
Аудиторная работа – всего, в т.ч.:	100							100	
лекции	20							20	
лабораторные	80							80	
практические	-							×	
Самостоятельная работа	116							116	
Количество рубежных контролей	×							3	
Форма итогового контроля	×							зач	
Курсовой проект (работа)	×							×	

**Разработчик(и): доцент, к.т.н.**

**Клюкина О.Н.**

(подпись)

### **1. Цель освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Технология блюд зарубежных кухонь» является формирование навыков студентов по специальной технологии.

### **2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО**

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания» дисциплина «Технология блюд зарубежных кухонь» относится к профессиональному циклу (вариативная часть).

Дисциплина базируется на знаниях студентов полученных при изучении дисциплины «Технологии продукции общественного питания» в 5 и 6 семестре.

Для качественного усвоения дисциплины студент должен:

- знать: приемы технологической обработки продуктов,
- уметь: производить механическую и тепловую обработку продуктов, готовить сложные полуфабрикаты и кулинарные изделия, навыками оформления блюд.

### **3. Компетенции обучающегося, формируемые в процессе изучения дисциплины «Технология блюд зарубежных кухонь»**

Дисциплина «Технология блюд зарубежных кухонь» направлена на формирование у студентов профессиональной компетенции:

- устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, готов обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, выбирать технические средства и технологии (ПК-10).

В результате изучения курса студент должен

**знать:**

- особенности национальных кухонь Европы, Азии, стран Американского континента и Африки;

**уметь:**

- готовить блюда национальных кухонь Франции, Германии, Италии, Греции, Китая, Японии, Северной Америки, Южной Америки, Марокко;

**владеть:**

- технологиями приготовления и навыками оформления блюд национальных кухонь Франции, Германии, Италии, Греции, Китая, Японии, Северной Америки, Южной Америки, Марокко.

#### 4. Структура и содержание дисциплины «Технология блюд зарубежных кухонь»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов, из них аудиторная работа – 100 часов, самостоятельная работа – 116 часов, лекции - 20 часов, лабораторные занятия – 80 часов.

Таблица 1

Структура и содержание дисциплины «Технология блюд зарубежных кухонь»

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Аудиторная работа			Самостоятельная работа Количество часов	Контроль знаний		
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма	max балл
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	<b>Кухни стран Европы.</b> Характеристика французской кухни.	1-2	Л	В	4		ВК	ПО	5
2.	Приготовление первых и горячих блюд французской кухни	2	ЛЗ	Т	6	8	ТК	УО Р	
3.	Приготовление сладких блюд и напитков французской кухни	3	ЛЗ	Т	6	8	ТК	УО Р	
4.	Характеристика немецкой кухни	3	Л	В	2		ТК	КЛ	
5.	Приготовление холодных блюд и закусок немецкой кухни	4	ЛЗ	Т	6	8	ТК	УО Р	
6.	Приготовление первых и горячих блюд немецкой кухни	5	ЛЗ	Т	6	8	ТК	УО Р	
7.	Характеристика итальянской кухни	4	Л	ПК	2		ТК	КЛ	
8.	Приготовление первых и горячих блюд итальянской кухни	6	ЛЗ	Т	6	8	ТК	УО Р	
9.	Приготовление сладких блюд и напитков итальянской кухни	7	ЛЗ	Т	6	8	ТК	УО Р	
10.	Характеристика греческой кухни	5	Л	В	2		ТК	КЛ	
11.	Приготовление первых и холодных блюд греческой кухни	8	ЛЗ	Т	6	6	ТК	УО Р	
12.	Приготовление горячих блюд и мучных кондитерских изделий греческой кухни	9	ЛЗ	Т	6	6	РК	ПО	30
13.	<b>Кухни стран Азии.</b> Характеристика китайской кухни.	6	Л	В	2		ТК	КЛ	
14.	Приготовление блюд китайской кухни	10	ЛЗ	Т	6	8	ТК	УО Р	
15.	Характеристика японской кухни	7	Л	В	2		ТК	КЛ	
16.	Приготовление блюд японской кухни	11	ЛЗ	Т	6	12	РК	ПО	15
17.	<b>Кухни стран Американского континента.</b> Северная Америка. Характеристика американской и мексиканской кухонь	8	Л	В	2		ТК	КЛ	
18.	Приготовление блюд американской кухни	12	ЛЗ	Т	6	8	ТК	УО Р	

19.	Приготовление блюд мексиканской кухни	13	ЛЗ	Т	6	8	ТК	УО Р	
20.	Южная Америка. Характеристика бразильской кухни.	9	Л	В	2		ТК	КЛ	
21.	Приготовление блюд бразильской кухни	14	ЛЗ	Т	6	8	ТК	УО Р	
22.	<b>Кухни стран Африки.</b> Характеристика марокканской кухни	10	Л	В	2		ТК	КЛ	
23.	Блюда марокканской кухни	15	ЛЗ	М	2	12	РК	ПО	25
24.	<b>ВЫХОДНОЙ КОНТРОЛЬ</b>						ВыхК	3	25
25.	<b>ИТОГО</b>				100	116			100

### **Примечание:**

Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие, ПЗ – практическое занятие, С – семинарское занятие.

**Формы проведения занятий:** В – лекция-визуализация, П – проблемная лекция/занятие, ПК – лекция-пресс-конференция (занятие пресс-конференция), Б – бинарная лекция, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, М – моделирование, ДИ – деловая игра, КС – круглый стол, МШ – мозговой штурм, МК – метод кейсов.

**Виды контроля:** ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, ВыхК – выходной контроль.

**Форма контроля:** УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Т – тестирование, КЛ – конспект лекции, Р – реферат, ЗР – защита курсовой работы, ЗП – защита курсового проекта, Э – экзамен, З – зачет.

## **5. Образовательные технологии**

Для успешной реализации образовательного процесса по дисциплине «Технология блюд зарубежных кухонь» и повышения его эффективности используются как традиционные педагогические технологии, так и методы активного обучения: лекции-визуализации, моделирование, лекции-пресс-конференции.

Удельный вес занятий, проводимых с использованием активных методов обучения, в целом по дисциплине составляет 45 % аудиторных занятий.

## **6. Оценочные средства для проведения рубежного и выходного контролей**

### **Вопросы входного контроля**

1. Общие правила варки пюреобразных супов.
2. Характеристика белых соусов. Технология основного белого соуса.
3. Общие правила варки овощей.
4. Общие правила варки каш.
5. Правила варки рыбы разных пород.
6. Правила варки мяса и мясопродуктов.

7. Правила варки птицы и кролика
8. Значение в питании творога. Технология приготовления творожных запеканки и пудинга.
9. Значение в питании сладких блюд. Технология варки киселей.

### **Вопросы рубежного контроля № 1**

#### *Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях*

1. Под влиянием каких факторов формируются национальные кухни?
2. Каковы основные особенности французской кухни? Чем характеризуются кухни отдельных областей Франции?
3. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд французской кухни?
4. Каковы особенности ассортимента и технологии супов французской кухни?
5. Каковы особенности ассортимента и технологии соусов французской кухни?
6. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд французской кухни?
7. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд французской кухни?
8. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков французской кухни?
9. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста французской кухни?
10. Чем характеризуются природные условия Германии и их влияние на ассортимент сырья для кулинарной продукции?
11. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд немецкой кухни?
12. Каковы особенности ассортимента и технологии супов немецкой кухни?
13. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд немецкой кухни?
14. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд немецкой кухни?
15. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков немецкой кухни?
16. Каковы основные особенности итальянской кухни? Чем характеризуются кухни отдельных областей Италии?
17. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд итальянской кухни?

18. Каковы особенности ассортимента и технологии супов итальянской кухни?
19. Каковы особенности ассортимента и технологии соусов итальянской кухни?
20. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд итальянской кухни?
21. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд итальянской кухни?
22. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков итальянской кухни?
23. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста итальянской кухни?
24. Чем характеризуются природные условия Греции и их влияние на ассортимент сырья для кулинарной продукции?
25. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд греческой кухни?
26. Каковы особенности ассортимента и технологии супов греческой кухни?
27. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд греческой кухни?
28. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд греческой кухни?
29. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков греческой кухни?

*Вопросы для самостоятельного изучения*

1. Природные условия Англии и их влияние на кулинарные традиции?
2. Характеристика блюд Английской кухни?
3. Природные условия Испании и их влияние на кулинарные традиции?
4. Характеристика блюд Испанской кухни?
5. Природные условия Польши и их влияние на кулинарные традиции?
6. Характеристика блюд Польской кухни?
7. Природные условия Румынии и их влияние на кулинарные традиции?
8. Характеристика блюд Румынской кухни?
9. Природные условия Венгрии и их влияние на кулинарные традиции?
10. Характеристика блюд Венгерской кухни?
11. Природные условия Болгарии и их влияние на кулинарные традиции?
12. Характеристика блюд Болгарской кухни?

## Вопросы рубежного контроля № 2

*Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях*

1. Каковы основные особенности китайской кухни? Чем характеризуются кухни отдельных провинций?
2. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд китайской кухни?
3. Каковы особенности ассортимента и технологии супов китайской кухни?
4. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд китайской кухни?
5. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд китайской кухни?
6. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков китайской кухни?
7. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста китайской кухни?
8. Каковы основные особенности японской кухни? Чем характеризуются кухни отдельных провинций?
9. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд японской кухни?
10. Каковы особенности ассортимента и технологии супов японской кухни?
11. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд японской кухни?
12. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд японской кухни?
13. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков японской кухни?
14. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста японской кухни?

*Вопросы для самостоятельного изучения*

1. Природные условия Индии и их влияние на кулинарные традиции?
2. Характеристика блюд Индийской кухни?
3. Природные условия Таиланда и их влияние на кулинарные традиции?
4. Характеристика блюд тайской кухни?

## Вопросы рубежного контроля № 3

*Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях*

1. Каковы основные особенности американской кухни?

2. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд американской кухни?
3. Каковы особенности ассортимента и технологии супов американской кухни?
4. Каковы особенности ассортимента и технологии соусов американской кухни?
5. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд американской кухни?
6. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд американской кухни?
7. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков американской кухни?
8. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста американской кухни?
9. Чем характеризуются природные условия Мексики и их влияние на ассортимент сырья для кулинарной продукции?
10. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд мексиканской кухни?
11. Каковы особенности ассортимента и технологии супов мексиканской кухни?
12. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд мексиканской кухни?
13. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд мексиканской кухни?
14. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков мексиканской кухни?
15. Каковы основные особенности Бразильской кухни? Чем характеризуются кухни отдельных областей Бразилии?
16. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд бразильской кухни?
17. Каковы особенности ассортимента и технологии супов бразильской кухни?
18. Каковы особенности ассортимента и технологии соусов бразильской кухни?
19. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд бразильской кухни?
20. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд бразильской кухни?
21. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков бразильской кухни?
22. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста бразильской кухни?

23. Чем характеризуются природные условия Марокко и их влияние на ассортимент сырья для кулинарной продукции?
24. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд марокканской кухни?
25. Каковы особенности ассортимента и технологии супов марокканской кухни?
26. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд марокканской кухни?
27. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд марокканской кухни?
28. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков марокканской?

*Вопросы для самостоятельного изучения*

1. Природные условия Колумбии их влияние на кулинарные традиции?
2. Характеристика блюд колумбийской кухни?
3. Природные условия Аргентины их влияние на кулинарные традиции?
4. Характеристика блюд аргентинской кухни?
5. Природные условия Египта их влияние на кулинарные традиции?
6. Характеристика блюд египетской кухни?
7. Природные условия Эфиопии их влияние на кулинарные традиции?
8. Характеристика блюд эфиопской кухни?

**Вопросы выходного контроля (зачет)**

1. Под влиянием каких факторов формируются национальные кухни?
2. Каковы основные особенности французской кухни? Чем характеризуются кухни отдельных областей Франции?
3. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд французской кухни?
4. Каковы особенности ассортимента и технологии супов французской кухни?
5. Каковы особенности ассортимента и технологии соусов французской кухни?
6. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд французской кухни?
7. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд французской кухни?
8. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков французской кухни?
9. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста французской кухни?

10. Чем характеризуются природные условия Германии и их влияние на ассортимент сырья для кулинарной продукции?
11. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд немецкой кухни?
12. Каковы особенности ассортимента и технологии супов немецкой кухни?
13. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд немецкой кухни?
14. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд немецкой кухни?
15. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков немецкой кухни?
16. Каковы основные особенности итальянской кухни? Чем характеризуются кухни отдельных областей Италии?
17. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд итальянской кухни?
18. Каковы особенности ассортимента и технологии супов итальянской кухни?
19. Каковы особенности ассортимента и технологии соусов итальянской кухни?
20. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд итальянской кухни?
21. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд итальянской кухни?
22. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков итальянской кухни?
23. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста итальянской кухни?
24. Чем характеризуются природные условия Греции и их влияние на ассортимент сырья для кулинарной продукции?
25. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд греческой кухни?
26. Каковы особенности ассортимента и технологии супов греческой кухни?
27. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд греческой кухни?
28. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд греческой кухни?
29. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков греческой кухни?
30. Природные условия Англии и их влияние на кулинарные традиции?
31. Характеристика блюд Английской кухни?

32. Природные условия Испании и их влияние на кулинарные традиции?
33. Характеристика блюд Испанской кухни?
34. Природные условия Польши и их влияние на кулинарные традиции?
35. Характеристика блюд Польской кухни?
36. Природные условия Румынии и их влияние на кулинарные традиции?
37. Характеристика блюд Румынской кухни?
38. Природные условия Венгрии и их влияние на кулинарные традиции?
39. Характеристика блюд Венгерской кухни?
40. Природные условия Болгарии и их влияние на кулинарные традиции?
41. Характеристика блюд Болгарской кухни?
42. Каковы основные особенности китайской кухни? Чем характеризуются кухни отдельных провинций?
43. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд китайской кухни?
44. Каковы особенности ассортимента и технологии супов китайской кухни?
45. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд китайской кухни?
46. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд китайской кухни?
47. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков китайской кухни?
48. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста китайской кухни?
49. Каковы основные особенности японской кухни? Чем характеризуются кухни отдельных провинций?
50. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд японской кухни?
51. Каковы особенности ассортимента и технологии супов японской кухни?
52. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд японской кухни?
53. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд японской кухни?
54. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков японской кухни?
55. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста японской кухни?
56. Природные условия Индии их влияние на кулинарные традиции?

57. Характеристика блюд Индийской кухни?
58. Природные условия Таиланда и их влияние на кулинарные традиции?
59. Характеристика блюд тайской кухни?
60. Каковы основные особенности американской кухни?
61. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд американской кухни?
62. Каковы особенности ассортимента и технологии супов американской кухни?
63. Каковы особенности ассортимента и технологии соусов американской кухни?
64. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд американской кухни?
65. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд американской кухни?
66. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков американской кухни?
67. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста американской кухни?
68. Чем характеризуются природные условия Мексики и их влияние на ассортимент сырья для кулинарной продукции?
69. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд мексиканской кухни?
70. Каковы особенности ассортимента и технологии супов мексиканской кухни?
71. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд мексиканской кухни?
72. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд мексиканской кухни?
73. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков мексиканской кухни?
74. Каковы основные особенности Бразильской кухни? Чем характеризуются кухни отдельных областей Бразилии?
75. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд бразильской кухни?
76. Каковы особенности ассортимента и технологии супов бразильской кухни?
77. Каковы особенности ассортимента и технологии соусов бразильской кухни?
78. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд бразильской кухни?

79. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд бразильской кухни?
80. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков бразильской кухни?
81. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста бразильской кухни?
82. Чем характеризуются природные условия Марокко и их влияние на ассортимент сырья для кулинарной продукции?
83. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд марокканской кухни?
84. Каковы особенности ассортимента и технологии супов марокканской кухни?
85. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд марокканской кухни?
86. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд марокканской кухни?
87. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков марокканской?
88. Природные условия Колумбии их влияние на кулинарные традиции?
89. Характеристика блюд колумбийской кухни?
90. Природные условия Аргентины их влияние на кулинарные традиции?
91. Характеристика блюд аргентинской кухни?
92. Природные условия Египта их влияние на кулинарные традиции?
93. Характеристика блюд египетской кухни?
94. Природные условия Эфиопии их влияние на кулинарные традиции?
95. Характеристика блюд эфиопской кухни?

### **Темы рефератов**

1. Природные условия Англии и их влияние на кулинарные традиции?
2. Характеристика блюд Английской кухни?
3. Природные условия Испании и их влияние на кулинарные традиции?
4. Характеристика блюд Испанской кухни?
5. Природные условия Польши и их влияние на кулинарные традиции?
6. Характеристика блюд Польской кухни?
7. Природные условия Румынии и их влияние на кулинарные традиции?
8. Характеристика блюд Румынской кухни?

9. Природные условия Венгрии и их влияние на кулинарные традиции?
10. Характеристика блюд Венгерской кухни?
11. Природные условия Болгарии и их влияние на кулинарные традиции?
12. Характеристика блюд Болгарской кухни?
13. Природные условия Индии их влияние на кулинарные традиции?
14. Характеристика блюд Индийской кухни?
15. Природные условия Таиланда и их влияние на кулинарные традиции?
16. Характеристика блюд тайской кухни?
17. Природные условия Колумбии их влияние на кулинарные традиции?
18. Характеристика блюд колумбийской кухни?
19. Природные условия Аргентины их влияние на кулинарные традиции?
20. Характеристика блюд аргентинской кухни?
21. Природные условия Египта их влияние на кулинарные традиции?
22. Характеристика блюд египетской кухни?
23. Природные условия Эфиопии их влияние на кулинарные традиции?
24. Характеристика блюд эфиопской кухни?

## **7. Учебно-методические и информационное обеспечение дисциплины**

### а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни /под ред. А.Т.Васюковой. – Дашков и Ко, 2008. – 816с. ISBN 978-5&91131&600-6.
2. Барагамян, А. Французская кухня. Кухни народов мира / А. Барагамян . - Директ-Медиа , 2011. – 72с. ISBN: 978-5-7475-0087-7
3. Греческая кухня. Уроки шеф-повара. – М.: ОЛМА Медиа Групп, 2013. – 240с. ISBN 978-5-373-04936-8
4. Мексиканская кухня. Том 3. – Издатель: ООО «Новости регионов», 2011.- 97с. ISBN 9785918260050

### б) дополнительная литература

1. Шильман, Л.З. Технология приготовления блюд зарубежных кухонь / Л.З.Шильман, И.В.Симакова. – Саратов: СГУ, 2006. – 72с.
2. Симакова, И.В. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология блюд зарубежных кухонь» /И.В.Симакова. – Саратов: СГУ, 2006. – 32с. ISBN 5-292-03564-5.

3. Волкова, В.А. Кухня мира: Учебное пособие / В.А.Волкова, Т.В. Подсосенко . - Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2004. - 138с. ISBN 5-89289-287-5
4. Лазерсон, И Немецкая кухня (Кухни народов мира)/ Илья Лазерсон. - ЦЕНТРПОЛИГРАФ: 2005 г. ISBN: 5-9524-1682-9
5. Мильская, А.Д. Английская кухня /А.Мильская. – Изд-во: Каравелла, 1996г. – 208с. ISBN 5-7707-6793-6.
6. Волощук, Г.А. Особенности кухни народов мира / Г.А. Волощук - Киев.: Реклама, 1990. - 145 с. ISBN 5-88520-049-1.
7. Новоженев, Ю.М. Зарубежная кухня / Ю.М. Новоженев, Л.Н. Сопина - М.: Высшая школа, 1990. - 287 с. ISBN 5-06-000958-0.
8. Жоголев, Е.Е. Китайская кухня / Д.А. Жоголев – М.: Агропромиздат, 1991. – 191 с. ISBN 5-10-002225-6.
9. Коток, В.А. Итальянская кухня/ В.А. Котов - М.: Колос, 1994. - 446 с. ISBN 5-10-002417-8.
10. Кухни стран мира / М.: ЮНИСАМ, 1993. – 400 с. ISBN 5-86986-001-6.
11. Кухня народов Европы / М.: Квадрат, 1993. - 350 с. ISBN 5-8498-0030-1.
12. Лучшие мексиканские блюда / пер. с англ. Потаповой О.В. – М.: КООН-ПРЕСС, 1996. – 103 с. ISBN 5-232-00398-4.
13. Петроченко, В.В. и др. Рецепты французской кухни / В.В. Петроченко, Н.И. Пилипчук, Д.Н. Поляков - М.:Пищ., 1991. – 112 с. ISBN 5-85020-040-1
14. Каленьюик, Р. Всевозможные рецепты пиццы и макаронных изделий./ . Рон Каленьюик - Издательство: Magnanimity, США, 2003. - 192 с. ISBN: 1-55222-246-2
15. Японская кухня / Пер. с англ.- М.: «Ниола 21- й век», 2003. – 80с. ISBN 5-322-00128.
16. Журналы: «Питание и общество», «Пищевая промышленность», «Торговля и общественное питание»

в) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Кухни народов мира <http://www.kulina.ru/articles/national/>
2. Электронная библиотека СГАУ – <http://library.sgau.ru/>
3. eLIBRARY. RU – научно электронная библиотека. <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
4. IQlib: Интернет-библиотека электронных текстов книг, электронных учебников и учебных пособий. <http://www.iqlib.ru/>
5. Энциклопедия путешественника Энциклопедия путешественника <http://travelenc.ru/node/590>
6. <http://kedem.ru/voyaj/cuisine/20100705-moroccan-cuisine/>

## **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для проведения занятия используется следующее материально-техническое обеспечение:

1. Кухонные плиты.
2. Пароконвектомат
3. Жарочный шкаф.
4. Холодильный шкаф.
5. Кухонный комбайн.
6. Миксер, блендер.
7. Микроволновая печь.
8. Весы настольные
9. Посуда для подачи
10. Приборы
11. Вспомогательное кухонное оборудование (производственные столы, моечные ванны, стулья)
12. Мультимедийная установка

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО с учетом рекомендаций и ПрООп ВПО по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания Направления подготовки Технология и организация ресторанного дела.