Задание подготовлено в рамках проекта АНО «Лаборатория модернизации образовательных ресурсов» «Кадровый и учебно-методический ресурс формирования общих компетенций обучающихся по программам СПО», который реализуется с использованием гранта Президента Российской Федерации на развитие гражданского общества, предоставленного Фондом президентских грантов.

**Разработчики:**

Абдрахманова Гельнур Джавидовна, ГБПОУ СО «Тольяттинский политехнический колледж»

Гаврилова Мария Ивановна, ГБПОУ СО «Тольяттинский политехнический колледж»

Романова Мария Владимировна, ГБПОУ СО «Тольяттинский политехнический колледж»

Севостьянова Ольга Викторовна, ГБПОУ СО «Самарский социально-педагогический колледж»

**Назначение задания**

Компетенция в сфере работы с информацией. Извлечение и первичная обработка информации. Уровень I

Коммуникация. Работа в группе. Уровень II

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Тема: Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента»

**Комментарии**

1. Данное задание является последним в цепочке из трех заданий. Задания 1 и 2 выполняются предварительно каждым участником обсуждения. Задания 1 и 2 являются индивидуальными. Тексты заданий 1 и 2 размещены после текста задания на продуктивную групповую коммуникацию (задания 3).
2. Приведен бланк оценки для неопределенного уровня группы (имеются элементы уровней I-III коммуникативной компетенции в аспекте «продуктивная групповая коммуникация» в разделах шкалы «процедура» и «содержание»). Если преподаватель имеет информацию об актуальном уровне сформированности компетенции обучающихся, он может взять шкалу, охватывающую два уровня или исключительно уровень II с соответствующей страницы Коллекции и использовать ее в качестве инструмента проверки.

**Задание 3**

**Задание для группы**

Внимательно изучите описание ситуации.

**Работая в группе, сформулируйте детальные предложения, касающиеся меню шведского стола.**

**Перед началом обсуждения договоритесь о порядке его проведения и о тех опросах, которые вам нужно согласовать друг с другом.**

**Придите к согласованному всеми участниками обсуждения решению и заполните таблицу.** Национальную кухню можно обозначать в бланке одной буквой.

На групповое обсуждение отводится 20 минут.

**Индивидуальные задания для группового обсуждения**

**Участник № 1**

Ваша задача – чтобы во всех категориях меню нашли отражение блюда индийской кухни.

**Участник № 2**

Ваша задача – чтобы во всех категориях меню нашли отражение блюда марокканской кухни.

**Участник № 3**

Ваша задача – чтобы во всех категориях меню нашли отражение блюда немецкой кухни.

**Участник № 4**

Ваша задача – чтобы во всех категориях меню нашли отражение блюда еврейской кухни.

**Участник № 5**

Ваша задача – чтобы во всех категориях меню нашли отражение блюда японской кухни.

*Бланк*

**Меню**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование блюда | национальная кухня |
| Закуски | | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Первые блюда | | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Вторые горячие блюда | | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Гарниры | | |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Десерты и кондитерские изделия | | |
|  |  |  |
|  |  |  |

***Описание ситуации***

Вы работаете в ресторане при отеле, где в ближайшее время состоится международная конференция. Среди участников конференции будут делегации из разных стран (Бавария, Индия, Марокко, Израиль, Япония).

Организаторы конференции в техническом задании указали следующие требования к организации питания: шведский стол из 15 блюд (закуски, первые и вторые блюда, гарниры, десерт), учитывающий особенности питания представителей различных стран-участников конференции. Хлебобулочные изделия, фрукты и напитки подаются стандартные.

Расположение зоны шведского стола позволяют разместить не более четырех холодных закусок, трех горячих закусок, двух основных блюд, четырех видов гарниров.

Инструмент проверки

**Бланк наблюдения**

| Критерии | | **Участник** | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* |
|  | Содержательно участвует в работе |  |  |  |  |  |
| Выполняет прямые поручения |  |  |  |  |  |
| **0** | Нарушает процедуру, уводит обсуждение в сторону от поставленных вопросов |  |  |  |  |  |
| **1** | Следует процедуре или соблюдает культурную норму обсуждения |  |  |  |  |  |
| **2** | Предлагает процедуру, элементы процедуры,  вопросы для обсуждения |  |  |  |  |  |
| Возвращает группу к процедуре или к вопросу |  |  |  |  |  |
| Ведет обсуждение |  |  |  |  |  |
| Следит за регламентом |  |  |  |  |  |
| Резюмирует результаты \ промежуточные  результаты обсуждения в соответствии с целью |  |  |  |  |  |
| Апеллирует к промежуточным результатам обсуждения |  |  |  |  |  |
| **3** | Констатирует неэффективность процедуры или ошибку в постановке вопроса для обсуждения |  |  |  |  |  |
| Предлагает процедурные способы разрешения противоречия в позициях |  |  |  |  |  |
| Предлагает выход из тупика |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **0** | Предлагает идею, соответствующую цели обсуждения |  |  |  |  |  |
| Принимает / отвергает идею без объяснений |  |  |  |  |  |
| Продавливает свою позицию, переходя на личности, административный ресурс и др. некоммуникативные средства |  |  |  |  |  |
| **1** | Предлагает идею, объясняя / аргументируя |  |  |  |  |  |
| Объясняет / аргументирует отношение к чужой идее |  |  |  |  |  |
| **2** | Задает вопрос на понимание идеи |  |  |  |  |  |
| Перефразирует чужую идею для уточнения собственного понимания идеи |  |  |  |  |  |
| Уточняет / детализирует чужую идею |  |  |  |  |  |
| Развивает чужую идею |  |  |  |  |  |
| **3** | Указывает на общее в разных идеях |  |  |  |  |  |
| Указывает на отличия в разных идеях |  |  |  |  |  |
| Оценивает идею на предмет соответствия цели обсуждения |  |  |  |  |  |
| В случае разногласий формулирует суть разногласий |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **0** | Результат отсутствует. В бланке зафиксировано 5 и менее блюд |  |  |  |  |  |
| **1** | Работа не завершена. Имеются незаполненные разделы меню и \ или не отражена хотя бы одна национальная кухня |  |  |  |  |  |
| **2** | Решение принято стихийно, не согласовано всеми. Меню заполнено полностью, включает блюда 5-ти национальных кухонь, нарушены ограничения по количеству блюд в разделах.  Или  Решение согласовано всеми. Меню включает более 15 блюд 5-ти национальных кухонь, нарушены ограничения по количеству блюд по количеству блюд в разделах |  |  |  |  |  |
| **3** | Решение согласовано всеми. Меню заполнено полностью, включает блюда 5-ти национальных кухонь, количество блюд в разделах не превышает ограничений ситуации |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **0** | Корректных попыток достичь личный результат не было |  |  |  |  |  |
| **1** | Личный результат не достигнут, были сделаны корректные попытки: |  |  |  |  |  |
| **2** | Личный результат достигнут частично:  *есть блюда национальной кухни и/или блюда фьюжен с элементами национальной кухни в 3-4 разделах меню* |  |  |  |  |  |
| **3** | Личный результат достигнут полностью: *есть блюда национальной кухни и/или блюда фьюжен с элементами национальной кухни в 5 разделах меню* |  |  |  |  |  |
| **Итого** | |  |  |  |  |  |

**Задание 1. Участник № 1**

Завтра в отель приезжают гости, представляющие разные страны на конференции. По замыслу организатора конференции, приветственный шведский стол должен включать блюда кухни каждой страны, представители которой примут участие в конференции. Вы назначены ответственным за индийскуюкухню.

Изучите источник.

Запишите принципы, на которых строится индийская кухня.

Принципы индийской кухни:

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Индийская кухня*

Кухня Индии является одной из самых вкусных и пряных коллекций блюд в мире. На развитие кулинарных традиций этой многонациональной страны большое влияние оказала религия. Как известно, подавляющую часть населения этой страны составляют люди, исповедующие ислам и индуизм. Ислам налагает запрет на употребление свинины, а в индуизме запрещено есть говядину, поэтому в основном при приготовлении блюд используют мясо курицы. Соответственно, основу традиционных блюд национальной кухни Индии составляют овощи, крупы, пшеничная мука, чечевица, горох, бобы мунг, фасоль. Основные способы приготовления блюд из овощей, круп и бобовых - это жарка, варка, тушение и запекание. Популярны в Индии тушеные овощи, т.е. своеобразные овощные рагу, которые называются сабджи. К ним относятся самые разнообразные овощные сочетания: томаты и баклажаны, редис и цукини, огурцы и картофель, морковь и острый перец, брокколи и брюссельская капуста. Готовятся сабджи традиционно на топленом масле гхи. Подается блюдо со свежими лепешками.

Отличительной особенностью в индийской кухне также является блюдо карри - густой соус, который может готовится с использованием совершенно разных ингредиентов (специй и пряностей) и основ (рыба, птица, морепродукты или овощи). Подается соус-карри обычно с рисом или лепешками (в зависимости от региона). Однако главный принцип везде остается неизменным: готовя на обед соус-карри, индийцы стараются предложить на выбор сразу несколько вариантов таких соусов к одному гарниру.

Рыбу готовят только в прибрежных районах, а также на северо-востоке страны.

Местные кулинары готовят пищу, добавляя в нее около 30 видов самых различных пряностей.

Еще одной достопримечательностью, ярко характеризующей кухню, является присутствие в ней огромного количества сладостей, таких как халава (пудинг из манной крупы), сладкий рис, сладкая самоса (пирожки с фруктами), бурфи (молочная помадка). Печь хлеб в том виде, в котором его пекут в Европе, в Индии не принято. Подают лепешки или тонкий лаваш. Традиционное индийское блюдо называется чапати и сопровождает каждую трапезу от первого блюда до десерта. Рецепт приготовления достаточно простой, повторить его может каждая хозяйка – смешать муку грубого помола, соль, воду, обжарить лепешки без масла (если готовите на природе, используйте открытый огонь). Готовая лепешка напоминает шарик, потому что раздувается, внутрь добавляют овощи, бобовые, кушают просто с соусом.

Также данной кухне свойственно широкое употребление кисломолочной продукции, например дахья - йогуртовый продукт.

О всех блюдах индийской кухни можно сказать то, что готовятся они с помощью одной из самых древних в мире систем. Она довольно изощрённая и предполагает то, что пища непременно должна сочетать в себе пять вкусов, а именно острый, сладкий, кислый, соленый и вяжущий. Острый вкус отвечает за целебные свойства, которыми кушанья наделяют специи. Сладкий должен подарить человеку чувство насыщения. Кислый вкус в ответе за минеральный и витаминный состав блюда. Соленый является той энергией, которая просто необходима для организма человека. Компоненты, придающие пище вяжущий вкус, позволяют очистить кишечник от токсинов, выводят продукты метаболизма естественным путем, а также замедляют процессы формирования жировых отложений.

Основные правила ведической кулинарии: Приготовленные овощные блюда нельзя повторно подвергать нагреванию - блюда готовятся в режиме «здесь и сейчас», оставшееся можно есть только холодным. Все этапы приготовления проходят в режиме «сейчас» - даже предварительно почищенные овощи энергетически обесцениваются. Нельзя готовить и принимать пищу под телевизор, радио, музыку или пустые разговоры - вместе с пищей ненужная информация попадет в организм.

*Инструмент проверки*

Основные принципы

* пища непременно должна сочетать в себе пять вкусов, а именно острый, сладкий, кислый, соленый и вяжущий;
* при приготовлении блюд обязательно добавляют большое количество разнообразных специй;
* приготовленные овощные блюда нельзя повторно подвергать нагреванию – блюда готовятся в режиме «здесь и сейчас»;
* ограничения в использовании мяса (и рыбы), запрет на использование говядины;
* нельзя готовить пищу под телевизор, радио, музыку или пустые разговоры.

*Подсчет баллов*

|  |  |
| --- | --- |
| За каждый верно названный принцип | 1 балл |
| **Максимальный балл** | 5 баллов |

**Задание 1. Участник № 2**

Завтра в отель приезжают гости, представляющие разные страны на конференции. По замыслу организатора конференции, приветственный шведский стол должен включать блюда кухни каждой страны, представители которой примут участие в конференции. Вы назначены ответственным за марокканскуюкухню.

Изучите источник.

Запишите принципы, на которых строится марокканская кухня.

Принципы марокканской кухни:

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Марокканская кухня*

Национальная марокканская кухня представляет собой оригинальный микс из арабской, берберской, еврейской и средиземноморской кухонь. Для создания национальных блюд Марокко в ход идут фрукты, овощи, мясо и морепродукты. Но главная особенность традиционной кухни Марокко - это специи. Марокканцы сдабривают свои блюда разнообразными приправами и ароматными травами, добиваясь самобытного вкуса.

**Основу рациона жителей данной страны составляют: лепешки из ячменной муки, блюда из бобовых и овощей, молочные и мясные продукты, фрукты.**

**В марокканской кухне экстравагантно сочетаются разные вкусы, острое и сладкое, кислое и соленое. В мясные блюда здесь нередко добавляют сахар или сладкие фрукты - айву, финики, чернослив.**

Основные способы приготовления блюд - это жарка, варка, тушение и запекание. Самым популярным супом в Марокко является «харира» - его готовят на баранине и бобовых. Довольно часто местные повара готовят и «аб гуште фасл» - фасолевый суп и суп под названием «имжадра», для приготовления которого используют чечевицу. Основой для других супов служат куриные, рыбные и мясные бульоны. Самыми известными основными блюдами являются [таджин](https://www.koolinar.ru/recipe/view/124473) и кускус.

**Тажин** - это одновременно **и блюдо, и способ приготовления** в горшке конической формы, в котором мясо и другие ингредиенты медленно **томятся**. Готовят тажин чаще всего из **баранины** или **курицы**, но может подойти и **рыба**. К основному компоненту добавляют **картофель, морковь** и другие **овощи** по вкусу.

**Кускус - это пшеничная крупа, которую готовят с тушёным мясом, овощами, изюмом, орехами и различными специями. В Марокко существует множество видов этого блюда (не только мясной, но и куриный, рыбный, овощной - с томатами, морковью, кабачками, репой, тыквой, перцем и луком).**

Еще одной достопримечательностью, ярко характеризующей кухню Марокко, является присутствие в ней огромного количества сладостей, к которым подают мятный зеленый чай с сахаром и лимоном или крепкий кофе с кардамоном.

В Марокко готовят роскошные сладости с миндалем, пастилой, фруктами, фисташками, и обычные лакомства в виде хрустящих печений или блинчиков с медом. Известны также сладкие пирожки с начинкой из орехов, корицы, фенхеля и кунжута. Пастилла - слоеные пирожки с фруктами и другими сладкими наполнителями, посыпанные сахарной пудрой и корицей.

Главный правило марокканской кухни – изобилие. Если вам посчастливится оказаться на традиционном обеде, вы увидите перед собой огромное количество блюд. Кстати, по традиции нужно не просто есть с аппетитом, но еще и хвалить каждое кушанье. Впрочем, сделать это будет не так уж и трудно, поскольку еда в Малайзии действительно вкусная.

Марокканцы во время приема пищи не пользуются столовыми приборами, а берут еду руками (используя три пальца правой руки).

*Инструмент проверки*

Основные принципы

* сдабривают блюда разнообразными приправами и ароматными травами;
* сочетают разные \ противоположные вкусы, острое и сладкое, кислое и соленое;
* в мясные блюда добавляют сахар или сладкие фрукты;
* присутствие на столе огромного количества сладостей;
* изобилие различных \ разнообразие блюд на столе.

*Подсчет баллов*

|  |  |
| --- | --- |
| За каждый верно названный принцип | 1 балл |
| **Максимальный балл** | 5 баллов |

**Задание 1. Участник № 3**

Завтра в отель приезжают гости, представляющие разные страны на конференции. По замыслу организатора конференции, приветственный шведский стол должен включать блюда кухни каждой страны, представители которой примут участие в конференции. Вы назначены ответственным за кухню Германии.

Изучите источник.

Запишите принципы, на которых строится кухня Германии.

Принципы кухни Германии:

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Кухня Германии*

Немецкая национальная кухня предполагает сытную и вкусную еду, которой отдают предпочтение коренные жители Германии. Причём на первом месте стоят мясные блюда - деликатесы из свинины, говядины, разных видов птицы. В немецкой кухне очень популярны всевозможные мясные изделия: колбаски, сосиски, сардельки (Bratwurst), а также знаменитые на весь мир баварские белые колбаски (Weisswurst). Эти изделия используют как для приготовления вторых блюд, например всемирно известного блюда из сосисок с тушеной квашеной капустой (Sauerkraut), так и для приготовления закусок и различных супов. Среди последних картофельный суп с сосисками, суп из гороха с колбасой, а также популярный берлинский Eintopf, густой наваристый суп, заменяющий собой целый обед. Жареные сосиски с соусом карри были любимым блюдом предыдущего канцлера Германии Герхарда Шредера. Основные способы приготовления блюд - это жарка, варка, тушение и запекание.

Завтрак у немцев - это обязательный ритуал. Утренний приём пищи отличается плотностью, чтобы зарядиться энергией на весь день.

В обед немцы обязательно едят суп, на второе - мясо с гарниром, а также любят десерт. Немецкие супы могут содержать так много ингредиентов, что иногда не требуется второе. Меню ужина состоит из салата и холодных закусок.

Режим и этикет в приеме пищи в Германии имеет довольно важное значение. Особое внимание уделяется тому, чтобы запястья рук все время находились на столе и не опускались под стол, а также чтобы во время трапезы использовались и вилка, и нож.

Самым подходящим напитком к вайссвуртам, да и любому мясу, в Германии считается пиво. Его, как и колбаски, употребляют практически в любое время суток и количество также не ограничивается. Одним из лучших, по праву, считается баварское пиво.

Традиционным блюдом Германии является айсбайн - вареная свиная рулька или грудинка на ребрышках, жареная во фритюре.

Особо следует выделить айнтопф - густой суп с мясом, копчёностями, сосисками или другими мясными продуктами, зачастую он заменяет собой обед из двух блюд.

Базовая приправа для национальной кухни - соль, ведь Германия издавна имеет собственный соляные шахты и источники. Подсластить вкус помогает мед или сахароза, производимая из сахарной свеклы. Довольно часто применяются хрен, горчица, уксус, чеснок, лук. Различные травы используются как свежем виде (укроп, петрушка, лук скорода), так и высушенном варианте (любисток, майоран, чабрец и тимьян).Но следует отметить, что немцы скромны в добавлении приправ, поэтому немецкая кухня не отличается остротой. Приправы не должны перевивать или оттенять истинный вкус продукта, лишь дополнять его.

Может показаться, что немецкая кухня «тяжелая», жирная и слишком калорийная. На самом деле в ней есть место и легким овощным закускам, и фруктовым десертам и кисло-молочным продуктам. В целом немецкая кухня весьма разнообразна.

Про немцев можно сказать, что они обожают также сладкие и мучные изделия. В немецких булочных Вас-kerei можно насчитать свыше двадцати сортов хлеба, а немецкий обед часто завершается сладким пудингом, желе, муссом, фруктовыми салатами, приправленными разнообразнейшими соусами и сиропами, мороженым. Немецкие пироги во главе с яблочным штруделем по праву можно считать гордостью Германии. Не менее вкусны пироги и торты с вишневой и грушевой, сливовой и творожной начинками, с шоколадом и орехами, кремом и взбитыми сливками, в общем все разнообразие немецких пирогов даже не перечесть.

*Инструмент проверки*

Основные принципы

* на первом месте стоят мясные блюда - деликатесы из свинины, говядины, разных видов птицы;
* используют колбаски при приготовлении первых, вторых блюд и закусок;
* базовая приправа - соль;
* блюда неострые;
* обед завершается сладким пудингом, желе, муссом, фруктовыми салатами, приправленными разнообразнейшими соусами и сиропами, мороженым.

*Подсчет баллов*

|  |  |
| --- | --- |
| За каждый верно названный принцип | 1 балл |
| ***Максимальный балл*** | *5 баллов* |

**Задание 1. Участник № 4**

Завтра в отель приезжают гости, представляющие разные страны на конференции. По замыслу организатора конференции, приветственный шведский стол должен включать блюда кухни каждой страны, представители которой примут участие в конференции. Вы назначены ответственным за еврейскую кухню.

Изучите источник.

Запишите принципы, на которых строится еврейская кухня.

Принципы еврейской кухни:

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Еврейская кухня*

В традициях приготовления пищи еврейского народа сформировались свои излюбленные приемы и особенности, иногда диктуемые условиями местности проживания, иногда религиозными правилами и обычаями. Для еврейской кухни характерна несложная, но длительная тепловая обработка: отваривание, тушение с водой и под крышкой, реже используется запекание в духовке. В результате многочасовой тепловой обработки получаются традиционные цимесы, чолнты, густые наваристые бульоны, обязательно с огромными клецками из мацы - кнейдлах, тушеное кисло-сладкое мясо - это все блюда, в которых составляющие ингредиенты долго томятся и вывариваются, пропитываясь ароматом специй и превращаясь в однородную, нежную массу с новым вкусом.

Очень популярны в еврейской кухне блюда из яиц: вареных, сырых, жареных. Взбитые яичные заливки используются для приготовления кугелей из мацы, рыбы, овощей. В пресное тесто добавляют желтки, а из сваренных вкрутую и рубленых яиц готовят закуски и салаты.

Блюда из рыбы - это целая отдельная область кулинарного искусства еврейского народа. Фаршированная целиком или кусочками, варенная в бульоне или запеченная, рыбные котлетки, студень, форшмак - самые любимые и распространенные блюда национальной кухни, известные во всем мире. На праздничном столе рыба приобретает дополнительное символическое значение - выложенная целиком с головой на блюдо, она символизирует мудрость и цельность жизни.

Обязательными компонентами почти всех блюд, но только в ограниченном количестве, являются пряности: анис, мускатный орех, укроп, черный перец. Их добавляют для вкуса, аппетита, хорошего пищеварения, с целью более долгой сохранности пищи. Старая еврейская поговорка гласит: «В пище без пряностей нет ни пользы, ни радости». Также для повышения вкусовых качеств супов, бульонов, рыбных и мясных блюд используют пряные овощи: корень сельдерея и петрушки, лук, чеснок и т. д.

Основные продукты еврейской кухни - овощи, бобы и злаки, молочные продукты, домашняя птица, телячья и говяжья печень, рыба.

Самыми популярными закусками и блюдами в еврейской кухни считаются: хумус (закуска из нутового пюре с кунжутной пастой, паприкой, соком лимона, оливковым маслом), фалафель (представляет собой шарики, изготовленные из измельченного нута либо других бобовых культур с пряностями, которые жарятся во фритюре), шакшук (блюдо, состоящее из яиц, которые жарятся на оливковом масле вместе с помидорами, чесноком, перцем и приправами), форшмак (готовится из рубленого или пропущенного через мясорубку филе сельди с добавлением яиц, белого хлеба, яблок, сливочного масла, готовую смесь подают с черным, жареным хлебом), латкес (жаренные в большом количестве масла картофельные лепешки), маца (лепешки, приготовленные из бездрожжевого теста).

Одна из основных «фишек» еврейской кухни - фаршированная рыба (гефилте-фиш). По правилам кашрута, подавать её нужно в субботу, так как во время еды из рыбы не нужно выбирать кости - это один из тридцати девяти видов запрещённой в субботу работы.

В качестве первых блюд евреи обожают бульоны, которые сочетают с добавками из муки, на второе – фаршированную рыбу, овощи, цимесы и различные блюда из перемолотого мяса, такие как котлеты, рулеты и тефтели.

Еще одной достопримечательностью, ярко характеризующей кухню, является присутствие в ней сладостей, таких как [цимес из моркови, яблок и изюма](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=152896), [печенье «Хоменташен» с черносливом](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=144658)(традиционная еврейская выпечка), [кугл с яблоками, изюмом и корицей](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=57640), печенье «Уши Амана» с маком.

На формирование системы питания евреев огромное влияние оказала и Тора - свод иудейского традиционного религиозного закона, который не только во многом определил обычаи, но и стал предписывать способы приготовления пищи. «Правильная» еда на столе правоверного иудея - это кушанья, приготовленные по определённым правилам из строго определённых продуктов.

В основе кашрута лежат заповеди из Торы, а также дополнительные правила, которые еврейские мудрецы установили уже позже. В итоге появилась довольно мудрёная система, в которой пища была разделена на три категории - мясную, молочную и нейтральную (парев). Основной принцип кашрута - раздельное питание, где мясные и молочные продукты употребляются не в один приём пищи.

По принципу кошерной кухни для тех или иных блюд предполагается использование отдельных наборов столовой и кухонной посуды.

Существуют дозволенные продукты, считающиеся кошерными, а также продукты «нечистые» - в пищу употреблять их категорически возбраняется. Последних, к слову, не так уж и мало: запрещено есть свинину, лошадиное мясо, крольчатину, морских и речных гадов - крабов, омаров, раков, улиток, мидии и т.п. Возбраняется употреблять в пищу насекомых.

*Инструмент проверки*

Основные принципы

* характерна несложная, но длительная тепловая обработка \ основные способы тепловой обработки - отваривание, тушение с водой и под крышкой;
* пряности обязательны, но добавляются в умеренном количестве;
* соблюдение правил кашрута \ раздельное питание \ мясные и молочные продукты употребляются не в один приём пищи;
* запрещено есть свинину, конину, крольчатину, морепродукты (кроме рыбы);

*Подсчет баллов*

|  |  |
| --- | --- |
| За каждый верно названный принцип | 1 балл |
| ***Максимальный балл*** | *5 баллов* |

**Задание 1. Участник № 5**

Завтра в отель приезжают гости, представляющие разные страны на конференции. По замыслу организатора конференции, приветственный шведский стол должен включать блюда кухни каждой страны, представители которой примут участие в конференции. Вы назначены ответственным за японскую кухню.

Изучите источник.

Запишите принципы, на которых строится японская кухня.

Принципы японской кухни:

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Японская кухня*

Основные пищевые пристрастия японской кухни - используются свежие натуральные, минимально обработанные продукты – исключение составляют лишь рис, соуса и соленья; огромный набор морепродуктов. При приготовлении японские повара стараются сохранить истинный вкус продукта, продукты обычно не подвергают сильной термической обработке, предпочитают есть сырыми, варить, тушить или готовить на пару. Характерные особенности японской кухни является ориентация на сочетание сладкого с солёным и [умами](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D0%BC%D0%B0%D0%BC%D0%B8) - пряным пикантным привкусом - как базовый набор вкусов в основных блюдах. Для употребления характерны небольшие порции блюд. Количество еды набирается за счёт большего разнообразия блюд, а не размера порций.

Самые популярные блюда японской кухни:

Гохан (вареный рис), из риса готовят множество блюд: рисовые колобки - моти, больше 200 видов суси (суши), рисовые шарики онигири, рисовые пирожки с сырой рыбой и водорослями норимаки, рисовую лапшу.

Из мучных изделий широкое распространение получила лапша из пшеничной муки - удон, и лапша из гречневой муки - соба. Лапшу используют в супах, салатах, в качестве гарнира к рыбным (и ныне мясным) блюдам. Из риса готовят брагу - сакэ (около 16–18°).

Суси (сырая рыбы с рисом и с соевым соусом), свежие овощи кладут в качестве гарнира к сасими - тонко нарезанным ломтикам сырой рыбы, осьминогов, кальмаров. Часто сасими подается вместе с нарезанным тонкой соломкой редисом дайкон. Сырая рыба входит также в состав рисовых рулетов суси, часто неправильно называемых суши, - обернутых в морскую траву рисовых колобков с различной начинкой. Из морепродуктов для сасими и суси больше всего ценится мясо тунца, икра морского ежа и лососевая икра. Такие блюда, как сасими и суси сочетают с острыми или солеными приправами - хрен васаби, соевый соус, маринованный имбирь гари. Кроме вкусовых достоинств хрен васаби и маринованный имбирь служат у японцев для снижения риска отравления рыбой. Эти продукты обладают сильным бактерицидным действием, убивая опасные микробы, которые могли появиться в сырой рыбе. Васаби принято сочетать с соевым соусом, в который макают кусочки рыбы. Имбирь едят после каждого вида рыбы - он перебивает вкус предыдущего блюда.

Японские супы можно разделить на прозрачные супы (бульоны) и густые супы мисосиру. Прозрачные супы готовятся на основе бульона даси, - отваре морской капусты комбу. В даси плавают несколько кубиков овощей или кусочков моллюсков, нарезанных в виде символов того или иного сезона. Наиболее популярны у японцев супы мисосиру, приготовленные на основе мисо - ферментированной пасты из перебродивших соевых бобов и зерновых с добавлением соли и воды. Бывает белое и красное мису. Белое мису имеет нежный кисловатый вкус. Красное мису имеет своеобразный горьковатый вкус. Мисосиру готовят на концентрированном рыбном бульоне хондаси, или на бульоне из морской капусты даси. В различные мисосиру добавляют соевый творог тофу, строганную сушеную рыбу, грибы шиитаке, пшеничную, или гречневую лапшу. Самый популярный мисосиру делают с тофу и морской капустой.

Запивают еду в Японии зеленым чаем или сакэ.

Также в Японии используют специфические столовые приборы - большинство блюд нужно есть с помощью [палочек](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B0%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BA%D0%B8_%D0%B4%D0%BB%D1%8F_%D0%B5%D0%B4%D1%8B), некоторые можно [есть руками](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%95%D0%B4%D0%B0_%D1%80%D1%83%D0%BA%D0%B0%D0%BC%D0%B8), ложки применяются крайне редко, вилки и ножи не используются вообще. По этой причине большинство блюд подаётся в виде небольших кусочков, которые удобно брать палочками и не нужно делить. По сравнению с европейской кухней, в японской кухне уделяется больше внимания эстетическому внешнему виду блюд и стола в целом.

*Инструмент проверки*

Основные принципы:

* сочетание сладкого с солёным и [умами](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D0%BC%D0%B0%D0%BC%D0%B8) \ пряным \ пикантным вкусом как базовый набор вкусов в основных блюдах;
* продукты обычно не подвергают сильной термической обработке \ продукты употребляются сырыми или вареными, тушеными, приготовленными на пару;
* острые или солеными приправы - хрен васаби, соевый соус, маринованный имбирь;
* небольшие порции.

*Подсчет баллов*

|  |  |
| --- | --- |
| За каждый верно названный принцип | 1 балл |
| ***Максимальный балл*** | *5 баллов* |

**Задание 2. Участник № 1**

Сегодня будет обсуждаться меню приветственного шведского стола.

**Проведите поиск в интернете. Подберите по два примера блюд индийской кухни для каждого раздела меню. Обоснуйте аутентичность блюд, показав, как в них отразились любые три принципа национальной кухни, которые вы выявили, выполняя задание 1.**

**Заполните таблицу.**

**Скачайте и сохраните меню, чтобы при необходимости использовать его на совещании.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Раздел  меню | Наименование блюда | Соответствие блюда принципам национальной кухни | |
| Принцип, номер | Обоснование соответствия |
| Холодные закуски |  |  |  |
|  |  |  |
| Горячие закуски |  |  |  |
|  |  |  |
| Основные блюда |  |  |  |
|  |  |  |
| Гарниры |  |  |  |
|  |  |  |
| Десерты |  |  |  |
|  |  |  |

*Проверка не проводится.* Задание рассматривается как индивидуальная подготовка к групповой работе.

**Задание 2. Участник № 2**

Сегодня будет обсуждаться меню приветственного шведского стола.

**Проведите поиск в интернете. Подберите по два примера блюд марокканской кухни для каждого раздела меню. Обоснуйте аутентичность блюд, показав, как в них отразились любые три принципа национальной кухни, которые вы выявили, выполняя задание 1.**

**Заполните таблицу.**

**Скачайте и сохраните меню, чтобы при необходимости использовать его на совещании.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Раздел меню | Наименование блюда | Соответствие блюда принципам национальной кухни | |
| Принцип, номер | Обоснование соответствия |
| Холодные закуски |  |  |  |
|  |  |  |
| Горячие закуски |  |  |  |
|  |  |  |
| Основные блюда |  |  |  |
|  |  |  |
| Гарниры |  |  |  |
|  |  |  |
| Десерты |  |  |  |
|  |  |  |

*Проверка не проводится.* Задание рассматривается как индивидуальная подготовка к групповой работе.

**Задание 2. Участник № 3**

Сегодня будет обсуждаться меню приветственного шведского стола.

**Проведите поиск в интернете. Подберите по два примера блюд кухни Германии для каждого раздела меню. Обоснуйте аутентичность блюд, показав, как в них отразились любые три принципа национальной кухни, которые вы выявили, выполняя задание 1.**

**Заполните таблицу.**

**Скачайте и сохраните меню, чтобы при необходимости использовать его на совещании.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Раздел  меню | Наименование блюда | Соответствие блюда принципам национальной кухни | |
| Принцип, номер | Обоснование соответствия |
| Холодные закуски |  |  |  |
|  |  |  |
| Горячие закуски |  |  |  |
|  |  |  |
| Основные блюда |  |  |  |
|  |  |  |
| Гарниры |  |  |  |
|  |  |  |
| Десерты |  |  |  |
|  |  |  |

*Проверка не проводится.* Задание рассматривается как индивидуальная подготовка к групповой работе.

**Задание 2. Участник № 4**

Сегодня будет обсуждаться меню приветственного шведского стола.

**Проведите поиск в интернете. Подберите по два примера блюд еврейской кухни для каждого раздела меню. Обоснуйте аутентичность блюд, показав, как в них отразились любые три принципа национальной кухни, которые вы выявили, выполняя задание 1.**

**Заполните таблицу.**

**Скачайте и сохраните меню, чтобы при необходимости использовать его на совещании.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Раздел меню | Наименование блюда | Соответствие блюда принципам национальной кухни | |
| Принцип, номер | Обоснование соответствия |
| Холодные закуски |  |  |  |
|  |  |  |
| Горячие закуски |  |  |  |
|  |  |  |
| Основные блюда |  |  |  |
|  |  |  |
| Гарниры |  |  |  |
|  |  |  |
| Десерты |  |  |  |
|  |  |  |

*Проверка не проводится.* Задание рассматривается как индивидуальная подготовка к групповой работе.

**Задание 2. Участник № 5**

Сегодня будет обсуждаться меню приветственного шведского стола.

**Проведите поиск в интернете. Подберите по два примера блюд японской кухни для каждого раздела меню. Обоснуйте аутентичность блюд, показав, как в них отразились любые три принципа национальной кухни, которые вы выявили, выполняя задание 1.**

**Заполните таблицу.**

**Скачайте и сохраните меню, чтобы при необходимости использовать его на совещании.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Раздел меню | Наименование блюда | Соответствие блюда принципам национальной кухни | |
| Принцип, номер | Обоснование соответствия |
| Холодные закуски |  |  |  |
|  |  |  |
| Горячие закуски |  |  |  |
|  |  |  |
| Основные блюда |  |  |  |
|  |  |  |
| Гарниры |  |  |  |
|  |  |  |
| Десерты |  |  |  |
|  |  |  |

*Проверка не проводится.* Задание рассматривается как индивидуальная подготовка к групповой работе.

*Использованы материалы источников:*

[*https://tolyatti.viasun.ru/countries/morocco/info/cuisine/*](https://tolyatti.viasun.ru/countries/morocco/info/cuisine/)

[*http://bigasia.ru/content/pub/review/golovolomki-evreyskoy-kukhni/*](http://bigasia.ru/content/pub/review/golovolomki-evreyskoy-kukhni/)

[*https://germik.com/obychai-i-tradicii-v-nemeckoj-kuxne-i-ne-tolko*](https://germik.com/obychai-i-tradicii-v-nemeckoj-kuxne-i-ne-tolko)

[*https://mvkus.mvideo.ru/advices/health/osnovnye-printsipy-yaponskoy-kukhni/*](https://mvkus.mvideo.ru/advices/health/osnovnye-printsipy-yaponskoy-kukhni/)

[*https://decoratus8.club/india-cusine*](https://decoratus8.club/india-cusine)