

26-2866



**РЭУ.РФ**

РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

# ПРАКТИКУМ

*по дисциплине*

**«ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ  
ПРОДУКЦИИ ЗА РУБЕЖОМ»**

26-02866



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
(ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова»)

Кафедра пищевых технологий и биоинженерии

ПРАКТИКУМ  
ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
«ТЕХНОЛОГИЯ  
РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ  
ЗА РУБЕЖОМ»

Москва  
ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова»  
2026

УДК 641.5(076.5)

ББК 36.99я73

П691

Составитель канд. техн. наук Л. П. Л и п а т о в а

*Рецензент* канд. техн. наук С. Н. Тефикова (РЭУ им. Г. В. Плеханова)

П691 **Практикум по дисциплине «Технология ресторанной  
продукции за рубежом» / сост. Л. П. Липатова. – Москва :  
ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова», 2026. – 32 с.  
ISBN 978-5-7307-2463-1**

Рассматриваются технология производства кулинарной продукции в различных странах мира, особенности, последовательность технологических операций, используемое оборудование и организация работ по производству продукции общественного питания.

Для студентов, обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

УДК 641.5(076.5)

ББК 36.99я73

## Содержание

ВВЕДЕНИЕ.....	5
ТЕМА. КУХНИ СТРАН ЕВРОПЫ .....	6
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 1. БЛЮДА ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ .....	6
Технологическая карта № 1. Наименование блюда «Тирамису».....	6
Технологическая карта № 2. Наименование блюда «Фузилли с лососем и брокколи» .....	7
Технологическая карта № 3. Наименование блюда «Лазанья с грибами».....	8
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 2. БЛЮДА ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ.....	9
Технологическая карта № 4. Наименование блюда «Киш лорен» (лотарингский пирог)» .....	9
Технологическая карта № 5. Наименование блюда «Буйабесс» .....	10
Технологическая карта № 6. Наименование блюда «Мидии а-ля мариньер» .....	11
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 3. БЛЮДА ИСПАНСКОЙ КУХНИ.....	12
Технологическая карта № 7. Наименование блюда «Испанская картофельная тортилья» .....	12
Технологическая карта № 8. Наименование блюда «Гаспачо по-андалузски» .....	13
Технологическая карта № 9. Наименование блюда «Паэлья» .....	14
ТЕМА. КУХНИ СТРАН ЮГО-ВОСТОЧНОЙ АЗИИ И ИНДИИ, БЛИЖНЕГО ВОСТОКА.....	15
ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 4. БЛЮДА КИТАЙСКОЙ КУХНИ.....	15
Технологическая карта № 10. Наименование блюда «Тофу с грибами» .....	15

Технологическая карта № 11. Наименование блюда «Рулеты из рисовой бумаги» .....	16
Технологическая карта № 12. Наименование блюда «Фунчеза» .....	17
Технологическая карта № 13. Наименование блюда «Курица в кисло-сладком соусе» .....	18
<b>ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 5. БЛЮДА ТУРЕЦКОЙ КУХНИ</b> .....	19
Технологическая карта № 14. Наименование блюда «Манты».....	19
Технологическая карта № 15. Наименование блюда «Имам баилди».....	20
Технологическая карта № 16. Наименование блюда «Халва из манной крупы».....	21
<b>ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 6. БЛЮДА АРАБСКОЙ КУХНИ</b> ..	22
Технологическая карта № 17. Наименование блюда «Фисташковая халава» .....	22
Технологическая карта № 18. Наименование блюда «Суп фасолевый с мясом по-арабски» .....	23
Технологическая карта № 19. Наименование блюда «Баранина по-каирски» .....	24
Технологическая карта № 20. Наименование блюда «Сладкий плов».....	25
<b>ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 7. БЛЮДА ИНДИЙСКОЙ КУХНИ</b> .....	26
Технологическая карта № 21. Наименование блюда «Салат по-индийски» .....	26
Технологическая карта № 22. Наименование блюда «Бенгальское карри».....	27
Технологическая карта № 23. Наименование блюда «Пуди» .....	28
Технологическая карта № 24. Наименование блюда «Кокосовые блинчики» .....	29
Технологическая карта № 25. Наименование блюда «Самоса» .....	30
<b>СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ</b> .....	31

## ВВЕДЕНИЕ

*Цель дисциплины «Технология ресторанной продукции за рубежом»* – получение студентами практических навыков и необходимого комплекса знаний для профессионального выполнения обязанностей работника общественного питания.

Для изучения дисциплины требуются знания дисциплин «Технология производства продукции общественного питания», «Санитария и гигиена питания».

*Задачами практикума являются:*

- изучение технологических схем производства блюд и кулинарной продукции различных народов мира;
- ассортимента, видов, способов обработки сырья;
- назначения применяемого оборудования и инвентаря, правил эксплуатации, подготовки технологических документов.

При изучении данной дисциплины предусмотрена самостоятельная работа студентов (аудиторная и внеаудиторная): выполнение расчетов по темам лабораторных работ, кратких сообщений по отдельным темам. Студенты внеаудиторно, самостоятельно должны работать с нормативной, учебной, справочной литературой, выполнять индивидуальные задания преподавателей.

Итоговый контроль по дисциплине проводится в виде экзамена.