Календарный план «Технология блюд зарубежной кухни»

4 курс Б-ТОП

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата | Лекции | Лабораторные работы |
| 2.09-7.09 | Характеристика французской кухни. |  |
| 09.09-14.09 |  | Приготовление блюд французской кухни |
| 16.09-21.09 | Характеристика немецкой кухни |  |
| 23.09-28.09 |  | Приготовление блюд немецкой кухни |
| 30.09-05.10 | Характеристика итальянской кухни |  |
| 07.10-12.10 |  | Приготовление блюд итальянскойкухни |
| 14.10-19.10 | Характеристика греческой кухни |  |
| 21.10-26.10 |  | Приготовление блюд греческойкухни |
| 28.10-02.11 | Характеристика китайской кухни |  |
| 04.11-09.11 |  | Приготовление блюд китайскойкухни |
| 11.11-16.11 | Характеристика японской кухни |  |
| 18.11-23.11 |  | Приготовление блюд японскойкухни |
| 25.11-30.11 | Характеристика американской имексиканской кухонь |  |
| 02.12-07.12 |  | Приготовление блюд американской и мексиканской кухни |
| 09.12-14.12 | Характеристика марокканской кухни |  |
| 16.12-21.12 |  | Приготовление блюд марокканской кухни |
| 23.12-28.12 | Зачет  |  |

Календарный план «Прикладные технологии в индустрии питания»

2 курс М-ТОП

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата | Лекции | Практические занятия |
| 2.09-7.09 |  | Основные приемы молекулярной кухни |
| 09.09-14.09 | Прикладные технологии молекулярной кулинарии. Сферификация |  |
| 16.09-21.09 |  | Основные приемы инновационной гастрономии. Гелеобразование (желатинизация, застудневание) |
| 23.09-28.09 | Иновационные технологии в индустрии питания.Технология cook and chill |  |
| 30.09-05.10 |  | Основные приемы инновационной гастрономии по технологии cook and chill |
| 07.10-12.10 | Прикладные технологии в индустрии питания. Эмульгирование |  |
| 14.10-19.10 |  | Основные приемы инновационной гастрономии. Эмульгирование |
| 21.10-26.10 | Иновационные технологии в индустрии питания. Sous vide (су-вид) |  |
| 28.10-02.11 |  | Основные приемы инновационной гастрономии по технологии Sous vide |
| 04.11-09.11 | Прикладные технологии в индустрии питания. Пенообразование. |  |
| 11.11-16.11 |  | Основные приемы инновационной гастрономии. Пенообразование |
| 18.11-23.11 | Основные приемы инновационной гастрономии. Авангардная кухня. |  |
| 25.11-30.11 |  | Основные приемы инновационной гастрономии. Дегидратирование |
| 02.12-07.12 | Использование жидкого азота в пищевой индустрии |  |
| 09.12-14.12 |  | Основные приемы инновационной гастрономии. Fusion cuisine (фьюжн кулинария) и Food plaiting |
| 16.12-21.12 | Экзамен |  |
|  |  |  |