

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ветеринарной  
медицины и биотехнологического  
факультета, профессор

Скрипкин В.С.

«20» мая 2022 г.

Рабочая программа дисциплины

**Б1.В.02 Русская национальная кухня**

наименование дисциплины

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Шифр и наименование направления подготовки

**Технология организации ресторанного дела**

профиль(и) подготовки

**Программа академического бакалавриата**

Ориентация ОП ВО на научно-исследовательскую деятельность

**Бакалавр**

Квалификация (степень) выпускника

**Заочная**

Форма обучения

2022

Год набора на ОП

Ставрополь, 2022

## 1. Цель дисциплины

Цель дисциплины «Русская национальная кухня» заключается в овладении студентами вопросов, касающихся значения питания в жизнедеятельности человека, теоретических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной русской кухни.

Задачами дисциплины являются; получение знаний по особенностям технологий производства продуктов питания, в русские кухни; получение навыков оптимизации технологических процессов общественного питания; получение навыков использования научных представлений и знаний в области технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОПОП ВО овладение следующими результатами обучения по дисциплине

Код компетенции	Содержание компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК – 1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК – 1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li><li>- Методов планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</li><li>- Основ технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li></ul>
		<b>Уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li><li>- Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li></ul>
		<b>Навыки и/или трудовые действия:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам</li><li>- Контроля соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li></ul>

### 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.02 «Русская национальная кухня» является обязательной дисциплиной вариативной части основной профессиональной образовательной программы (ОП ВО) направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Изучение дисциплины осуществляется:

- для бакалавров заочной формы обучения – на 4 курсе.

Для освоения дисциплины «Русская национальная кухня» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения следующих дисциплин:

- Введение в пищевую промышленность
- История продуктов питания
- Технология продукции общественного питания
- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Освоение дисциплины «Русская национальная кухня» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

- Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
- Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

#### 4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «Русская национальная кухня» в соответствии с рабочим учебным планом составляет 72 часа (2 з.е.). Распределение по видам работ представлено в таблице.

#### Заочная форма обучения

Курс	Трудоемкость час/з.е	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
4	72/2	4	4	-	60	4	Контр. работа, зачет
<i>в т.ч. часов в интерактивной форме</i>		2	2	-	-	-	-
<i>практической подготовки (при наличии)</i>		4	4	-	-	-	-

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел						
		Контрольная работа	Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
4	72/2	0,2	-	-	0,12	-	-	-

**5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

**Заочная форма обучения**

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов (заочная форма обучения)					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Коды формируемых компетенций
		всего	лекции	практические (семинарские) занятия	лабораторные занятия	самостоятельная работа		
1	Раздел 1. Русская национальная кухня	68	4	4	-	60	Собеседование, практико-ориентированные задания, реферат	ПК-1.1
	Промежуточная аттестация	4	-	-	-	-	Зачет	ПК-1.1
	<b>Итого</b>	<b>72</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>60</b>		

**5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий\***

Тема лекции (и/или наименование раздела) (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
		заочная форма
Раздел 1. Русская национальная кухня		
Тема 1. Закуски в русской кухне. Супы русской кухни.	Соусы и заправки для холодных блюд. Подливки, отвары, мясной сок, муковники. Закуски из овощей и грибов. зеленые салаты. Рыбные закуски. Закуски из мяса и птицы. Похлебки. Щи, борщи и прочие супы. Окрошки и ботвиньи. Уха – прародительница супов русских. Селянки. Рассольники. Супы – пришельцы. Влияние традиций иностранных кухонь на приготовление супов	2/-/2
Тема 2. Овощные блюда в русской кухне. Крупяные блюда. Рыба и мясные блюда в русской кухне. (лекция-презентация)	Блюда из репы, брюквы, капусты. Картофель – «второй хлеб». Появление картофеля. Блюда из картофеля. Появление помидоров. Блюда из помидоров, использование помидоров в других блюдах. «Русские бобы», горох, фасоль. Изделия из каш – крупеники, гречневники, каравай из круп, биточки, котлеты, пшенники, лапшевники. Морские и речные рыбы и русская народная кухня.	2/2/2
<b>Итого</b>		<b>4/2/4</b>

## 5.2. Практические (семинарские) занятия с указанием видов проведения занятий\*

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Русская национальная кухня	Технология приготовления блюд русской кухни (отработка технологии приготовления блюд)	4/2/4
<b>Итого</b>		<b>4/2/4</b>

\* Интерактивные формы проведения занятий, предусмотренные рабочей программой дисциплины проводятся в соответствии с Положением об интерактивных формах обучения в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

## 5.3. Лабораторные занятия - не предусмотрены

## 5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Виды самостоятельной работы	Заочная форма, часов	
	к текущему контролю	к промежуточной аттестации
Изучение учебной и научной литературы	20	-
Подготовка к реферату	20	-
Подготовка к собеседованию	20	-
Подготовка к зачету	-	4
<b>Итого</b>	<b>60</b>	<b>4</b>

## 6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Русская национальная кухня» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

Рабочую программу дисциплины «Русская национальная кухня»

Методические рекомендации по освоению дисциплины «Русская национальная кухня»

Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Русская национальная кухня»

Методические рекомендации по выполнению реферата по дисциплине «Русская национальная кухня»

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	интернет-ресурсы (из п.9 РПД)
1	Русская кухня – как часть национальной русской культуры	1,2,3,5	1,2,4	2,4,6
2	Старинная кухня и современность	1,2,3,4	3,5,6	1,3,5
3	Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	4	4	1

**7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Русская национальная кухня»**

**7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

**Заочная форма обучения**

Компетенция (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции	Курсы				
		1	2	3	4	5
ПК – 1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Технология продукции общественного питания			+	+	
	Оборудование предприятий общественного питания			+		
	Технология и организация производства специализированного питания (специализация)				+	
	Комплексное оснащение предприятий общественного питания				+	
	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания				+	
	Введение в пищевую промышленность	+				
	История продуктов питания		+			
	Организация производства и технология блюд европейской кухни				+	
	<b>Русская национальная кухня</b>				+	
	Организация производства и технология блюд азиатской кухни				+	
	Технологическая практика		+			
	Проектно-технологическая практика			+	+	
	Научно-исследовательская работа					+
	Преддипломная практика					+
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					+
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+
Барное дело				+		

## 7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения компетенций формируемых дисциплиной «Русская национальная кухня»

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Русская национальная кухня» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Русская национальная кухня» проводится в виде *зачета*.

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

### Состав балльно-рейтинговой оценки студентов заочной формы обучения

Результат текущего контроля для студентов **заочной формы обучения** складывается из оценки результатов обучения по всем разделам дисциплины и включает контрольную работу (**маx 30 баллов**), контрольную точку в виде контрольной работы (аудиторной) по всем разделам дисциплины (**маx 30 баллов**), посещение лекций (**маx 10 баллов**), результативность работы на практических занятиях (**маx 15 баллов**), поощрительные баллы (**маx 15 баллов**).

№ контр. точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество баллов
1.	Контрольная работа по всем темам дисциплины	60
<i>Сумма баллов по итогам текущего контроля</i>		60
Активность на лекционных занятиях		10
Результативность работы на практических занятиях		15
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.)		15
Итого		100

\*\*\* Оценочное средство результатов достижения компетенций – совпадает с теми, что даны в п. 5.1.

### Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

Результат текущего контроля для студентов **заочной формы обучения** складывается из оценки результатов обучения по всем разделам дисциплины и включает контрольную работу (**максимально 60 баллов**), выполненную студентом в рамках самостоятельной подготовки к промежуточной аттестации, посещение лекций (**максимально 10 баллов**), результативность работы на практических занятиях (**максимально 15 баллов**), поощрительные баллы за подготовку реферата или статьи (**максимально 15 баллов**).

Контрольная работа направлена на проверку результатов обучения по заданным компетенциям и включает три теоретических вопроса (оценка знаний) и два практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков).

Критерии оценки ответа на 1 теоретический вопрос (знания):

**10 баллов** – при полном знании и понимании содержания раздела, отсутствии ошибок, неточностей, демонстрации студентом системных знаний и глубокого понимания закономерностей; при проявлении студентом умения самостоятельно и творчески мыслить;

**7-8 баллов** – при полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей;

**5-6 баллов** – показано понимание, но неполное знание вопроса, недостаточное умение формулировать свои знания по данному разделу;

**1-4 балла** – при несоответствии ответа, либо при представлении только плана ответа;

**1 балл** – при полном несоответствии всем критериям;

**0 баллов** – при полном отсутствии текста (ответа), имеющего отношение к вопросу.

**Практико-ориентированные задания** – задания направленные на использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности.

Критерии оценки

**15 баллов.** При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

**12-10 баллов.** При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

**9-6 баллов.** При выполнении задания возникли затруднения, получен верный ответ. Сделаны неправильные выводы.

**5 баллов.** Задание выполнено, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы.

**0 баллов.** Задание не выполнено.

Рейтинг обучающихся по заочной форме складывается из посещения лекционных и практических занятий. Критерии оценки посещения и работы на **лекционных занятиях** (максимум 10 баллов)

**10 баллов** – Обучающийся посетил все лекции, активно работал на них в полном соответствии с требованиями преподавателя. За каждый пропуск лекции из общей суммы баллов вычитается количество баллов, соответствующее количеству, приходящемуся на одно лекционное занятие. При этом за замечание преподавателя по поводу отсутствия активного участия обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов от общей суммы баллов **вычитается 1 балл** за каждую лекцию.

**Результативность работы на практических занятиях** оценивается преподавателем по результатам собеседований, активности участия в занятиях по дисциплине, проводимых в интерактивной форме:

**1,5 балла** – за каждый устный ответ на практическом занятии, оцененный на «отлично»;

**1 балл** – за каждый устный ответ на практическом занятии, оцененный на «хорошо»;

**0,5 балла** – за каждый устный ответ на практическом занятии, оцененный на «удовлетворительно» (максимум – 2 балла);

**1 балл** – за активное участие в занятиях, проводимых в интерактивной форме (максимум – 5 баллов).

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференциро-



ванный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

**По результатам текущей балльно-рейтинговой оценки** обучающемуся может быть выставлена **итоговая оценка**:

- оценка **«зачтено»** (более 55 баллов) выставляется обучающемуся, если при ответе на один-два вопроса он точно и конкретно раскрыл содержание вопросов, ясно и лаконично использовал устную речь; твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения. Учебные достижения в семестровый период и результатами рубежного контроля демонстрируют хорошую степень овладения программным материалом.

- оценка **«не зачтено»** (менее 55 баллов) выставляется обучающемуся, если он не ответил на два-три заданных вопроса, путался в понятиях и терминах, не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Учебные достижения в семестровый период и результатами рубежного контроля продемонстрировали не высокую степень овладения программным материалом по минимальной планке

Обучающийся не допускается к сдаче зачета если к началу промежуточной аттестации по результатам текущего контроля он набрал менее 45 баллов. В этом случае обучающемуся предоставляется возможность отработать контрольные точки до начала промежуточной аттестации.

В течение семестра (курса) обучающийся набирает баллы соответствующие критериям оценки каждого оценочного средства. В ходе проведения промежуточной аттестации все заработанные баллы суммируются.

В случае отказа – обучающийся сдаёт зачет по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую обучающийся набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости. При сдаче зачета к заработанным в течение семестра баллам прибавляются баллы, полученные на зачете.

**7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**  
**Вопросы для собеседования (оценка знаний):**

1. Особенности русской кухни. О национальных и региональных кухнях и блюдах. Особенности старинной сервировки стола. Посуда для напитков, для подачи блюд. Предметы сервировки. Деревянная, керамическая посуда. Посуда для приготовления пищи. Кухонная утварь. Традиции русского застолья.
2. Значение периодического исключения продуктов животного происхождения. Основные блюда постного стола в русской кухне. Монастырский устав в русской кухне.
3. Рождественские блюда. Крещенские и масленичные праздники. Особенности обрядовой пасхальной кухни. Значение творожных блюд пасхальной русской кухни в рационе человека. Традиция празднования именин и технология приготовления русского пирога с начинкой.
4. Поварня - как появление первых русских комбинатов питания. Черты средневековой Европы в оборудовании русских поварен.
5. Ассортимент вторых горячих блюд русской кухни: жаркое русское с грибами, мясо под шубой, говядина по-русски, кулеш с мясом, русское жаркое, тушеная фарширована курица, цыплята фаршированные, курица по-московски, руляда из курицы, новогодний

гусь, пельмени, вареники, галушки картофельные, грибная солянка на сковороде. Рецептура перечисленных блюд и изделий из теста, технология приготовления, оформление при отпуске, выход блюд. Требования к качеству готовых блюд, условия и сроки их хранения; бракераж, посуда, используемая при отпуске блюд и изделий русской кухни.

Практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков):

Типовые задания :

1. Разработать технологическую схему приготовления блюда жаркое русское с грибами
2. Разработать технологическую схему приготовления блюда тушеная фарширована курица
3. Разработать технологическую схему приготовления напитков русской кухни

**Типовая контрольная работа для студентов заочной формы обучения**

Теоретические вопросы (оценка знаний):

1. Традиционные и современные способы домашнего консервирования овощей, фруктов, ягод и грибов. Старинная и современная посуда для приготовления домашних заготовок. (10 баллов);
2. Квалификация поваров трактиров и ресторанов России. Средства механизации поварен. (10 баллов).
3. Ассортимент холодных блюд русской кухни. Технология приготовления, оформление при отпуске, выход блюд. (10 баллов);
4. Ассортимент национальных русских напитков. (квасы, морсы, сбитни, кисели). Требования к качеству готовых блюд, условия и сроки их хранения; бракераж, посуда, используемая при отпуске блюд и изделий русской кухни. (10 баллов);

Практико-ориентированные задания (оценка умений, навыков):

Разработать аппаратно-технологическую схему приготовления блюда тушеная фарширована курица (20 баллов).

**Примерные темы рефератов**

1. Исторические этапы формирования Русской кухни. Факторы, влияющие на ее развитие.
2. Организация мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции русской кухни.
3. Организация технологических процессов производства полуфабрикатов в заготовочных цехах в соответствии с технической и технологической документацией.
4. Характеристика доготовочных предприятий и предприятий, работающих на сырье по полному циклу обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и выпуску готовых блюд и кулинарных изделий.
5. Организация работы основных цехов предприятий питания с русской кухней.
6. Современные тенденции в приготовлении, оформлении и подаче блюд русской кухни.
7. История возникновения посуды.
8. Родословная обеденной ложки
9. Что ели наши предки
10. Что подать на первое?
11. Без хлеба нет обеда
12. Кисельные берега
13. Русская обрядовая кухня
14. Общие черты русской кухни. Влияние культурного обмена с другими народностями в России. Формирование этнического единства в русской кухне.
15. Влияние природных, исторических социально-экономических условий на русскую кухню. Религиозные воззрения и особенности хозяйственного уклада в русской кухне.
16. Рациональное сочетание продуктов и приемов их обработки в русской кухне.
17. Сравнительный анализ рецептов традиционной, старинной и современной русской кухни.

18. Народная и профессиональная кулинария. История появления профессиональной русской кулинарии. Правила профессиональной кулинарии в русской кухне.
19. Расширение ассортимента хлебных изделий в России в 14 веке. Расцвет русской национальной кухни в 15-16 века.
20. Кухня периода «петровских реформ». Реформирование русской кухни во 2-ой половине 19 века Советский период и новый этап в становлении русской кухни.

#### **Примерный перечень теоретических вопросов к зачету**

1. Этапы становления русской кухни. Исторические события, повлиявшие на развитие русской национальной кухни. Иноземное влияние.
2. Порядок стола. Столовая посуда и приборы. Сервировка – как средство почтения высоких гостей. Общность исторических судеб.
3. Религиозное влияние и монастырские уставы. Православные праздники и обрядовые блюда. Столовая книга патриарха Филарета Никитича.
4. «Домострой» о забытых способах заготовки продуктов. Способы заготовки на Руси. Методы, используемые против порчи продуктов. Первые консервы.
5. Традиционные и современные способы домашнего консервирования овощей, фруктов, ягод и грибов. Старинная и современная посуда для приготовления домашних заготовок.
6. Русская печь: эволюция печи, кулинарные особенности русской печи
7. Ассортимент холодных и горячих закусок Древней Руси. Первые салаты. Заправки к холодным блюдам и закускам. «Рассольные» закуски.
8. Старинные первые блюда. Основные группы русских супов, сложившихся в Древней Руси: ухи, селянки, похлёбки, калыи.
9. Вторые горячие блюда русского стола. Соусы, муковник, подбела, взвары. Забытый ассортимент вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы.
10. Традиционные русские сладкие блюда, сладости и напитки. Изделия из теста. Летописные источники о способах приготовления сладких взваров.
11. Современные тенденции в развитии русской национальной кухни в предприятиях общественного питания.
12. Меню русских блюд: особенности составления меню с появлением первых трактиров до современных ресторанов
13. Особенности русской кухни О национальных и региональных кухнях и блюдах. Особенности старинной сервировки стола. Посуда для напитков, для подачи блюд. Предметы сервировки. Деревянная, керамическая посуда. Посуда для приготовления пищи. Кухонная утварь. Традиции русского застолья.
14. Значение периодического исключения продуктов животного происхождения. Основные блюда постного стола в русской кухне. Монастырский устав в русской кухне.
15. Рождественские блюда. Крещенские и масленичные праздники. Особенности обрядовой пасхальной кухни. Значение творожных блюд пасхальной русской кухни в рационе человека. Традиция празднования именин и технология приготовления русского пирога с начинкой.
16. Поварня - как появление первых русских комбинатов питания. Черты средневековой Европы в оборудовании русских поварен.
17. Особенности однодневных и многодневных постов. Сравнительный анализ аминокислотного состава растительных и животных масел. Преимущество применения растительных масел в приготовлении постных блюд русской кухни.
18. Ассортимент кухонной посуды в русских поварнях .
19. Квалификация поваров трактиров и ресторанов России . Средства механизации поварен.
20. Сервировка стола в русском стиле. Ассортимент старинной посуды русской кухни.
21. Использование столовой посуды и приборов в русской кухне.

22. Сравнительный анализ традиционной и современной столовой посуды. Особенности подачи горячих и холодных блюд в русской кухне.
23. Ассортимент соленой и маринованной продукции. Традиции маринования и засолки.
24. Черты старинной русской засолки в производстве современной соленой и слабосоленой продукции. Посуда для приготовления варенья, повидла.
25. Консервирование в герметически закрытых банках. Старинная технология стерилизация обработки посуды для консервирования. Технология стерилизации соков в русской кухне.
26. Ассортимент холодных блюд русской кухни: (салат столичный, сельдь рубленая с орехами, сельдь под шубой, салат «Нежность», салат «Российский», салат «Русский букет»). Технология приготовления, оформление при отпуске, выход блюд. Требования к качеству готовых блюд, условия и сроки их хранения; бракераж, посуда, используемая при отпуске холодных блюд русской кухни.
27. Ассортимент супов русской кухни: окрошка сборная мясная, ботвинья, уральская грибная похлебка. Технология приготовления, оформление при отпуске, выход блюд. Требования к качеству готовых блюд, условия и сроки их хранения; бракераж, посуда, используемая при подаче супов русской кухни.
28. Ассортимент вторых горячих блюд русской кухни: жаркое русское с грибами, мясо под шубой, говядина по-русски, кулеш с мясом, русское жаркое, тушеная фарширована курица, цыплята фаршированные, курица по-московски, руляда из курицы, новогодний гусь, пельмени, вареники, галушки картофельные, грибная солянка на сковороде. Рецептура перечисленных блюд и изделий из теста, технология приготовления, оформление при отпуске, выход блюд. Требования к качеству готовых блюд, условия и сроки их хранения; бракераж, посуда, используемая при отпуске блюд и изделий русской кухни.
29. Ассортимент изделий из теста русской кухни: курник, русские калачи, слоеные пирожки с сыром, кулебяки, расстегаи, рыбники, куличи, пасхи, русские блины, оладьи. Рецептура перечисленных блюд и изделий из теста, технология приготовления, оформление при отпуске, выход блюд. Требования к качеству готовых блюд, условия и сроки их хранения; бракераж, посуда, используемая при отпуске блюд и изделий русской кухни.
30. Ассортимент национальных русских напитков. (квасы, морсы, сбитни, кисели). Требования к качеству готовых блюд, условия и сроки их хранения; бракераж, посуда, используемая при отпуске блюд и изделий русской кухни.

Практический вопрос: из представленных ингредиентов собрать блюдо русской кухни, рассказать историю его возникновения, попытаться доказать, что данное блюдо относится к исконно русской кухне.

В данном разделе РПД приведены типовые задания для проведения текущего контроля успеваемости студентов. Полный перечень заданий содержится в учебно-методическом комплексе по дисциплине «Русская национальная кухня».

## **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины «Русская национальная кухня»**

### **Основная литература:**

1. Васильева, продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / - М. : Издательство Юрайт, 2017. - 414 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-03184-3. <https://biblio-online.ru/book/02399211-E9C8-4484-8BF9-F243D9D267BA>
2. Куткина М.Н. Русская кухня: учебное пособие/ М.Н.Куткина, В.А. Кравцова. М.: Деловая литература, Омега - Л, 2013. - 480с.
3. Похлёбкин В.В. Русская кухня. М.: Деловая литература, 2016г.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Под ред. проф. . - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2014. - 208 с. - ISBN 978-5-394-02385-9. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394023859.html>

5. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/ - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз. <http://bookread2.php?book=519492>

#### **Дополнительная литература:**

1. Ковалёв Н.И. Кухня народов России. М.: Экономика, 2009г.
2. Похлёбкин В.В. Национальные кухни наших народов. М.: Пищевая промышленность, 2016 г.
3. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Трубина, И. А. Сборник рецептов блюд по дисциплине "Кухня народов мира" [электронный полный текст] : метод. пособие для студентов всех форм обучения направления 260800.62 -Технология продуктов общественного питания / И. А. Трубина ; СтГАУ. - Ставрополь, 2012. - 289 КБ.
4. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Трубина, И. А. Технология производства продукции общественного питания [электронный полный текст] : учеб. пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2015. - 1,11 МБ
5. Современный ресторан (периодическое издание)
6. CHEF-ART/Шеф-Арт (периодическое издание)

Список литературы верен.

Директор Н.Б.  Обновленская М.В.

#### **9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.**

1. <http://universarium.org/modules/show/574/#fragment1>
2. Авдеева Е. Поваренная книга русской опытной хозяйки. Супы и похлебки. Из серии: русская кухня. – 160 с. <http://www.litres.ru/ekaterina-avdeeva/povarennaya-kniga-russkoj-opytnoj-hozyayki-supy-i-pohlebki/?lfrom=25883111>
3. Традиционные русские блюда <http://supercook.ru/russian/rus-01.html>
4. История традиционной русской кухни [http://kuking.net/11\\_122.htm](http://kuking.net/11_122.htm)
5. Русская кухня. Рецепты русской кухни <http://www.kulina.ru/articles/national/russian/>
6. Домострой. Как устроить свой быт благоугодно, а жизнь свято, 2013. <http://www.litres.ru/raznoe/domostroy-kak-ustroit-svoy-byt-bogougodno-a-zhizn-svyato/?lfrom=25883111>

#### **10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).**

Специфика изучения дисциплины «Русская национальная кухня» обусловлена формой обучения студентов, ее местом в подготовке бакалавра и временем, отведенным на освоение курса рабочим учебным планом.

Курс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, практические занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение дисциплины, большую часть из которого составляет самостоятельная работа студента.

Лекционная часть учебного курса для студентов проводится в форме лекций-презентаций по основным темам. Практические занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки.

Самостоятельная работа студента включает в себя изучение теоретического материала курса, выполнение практических и творческих заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения курса дисциплины студенты должны:

– изучить материал лекционных и практических занятий в полном объеме по разделам курса;

– выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по выбранной и утвержденной преподавателем, теме, подготовиться к собеседованию, тестированию, и заключительному этапу – экзамену;

– продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за курсом дисциплины во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и практических занятий для студентов очной и заочной формы является обязательным.

Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

– освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,

– распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,

– официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для подтверждения изучения пропущенной лекции и ликвидации пропуска. Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по дисциплине.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме устного опроса на практических занятиях, а также на контрольных точках при ответах на теоретические вопросы, выполнении тестовых и практико-ориентированных заданий по курсу дисциплины.

**11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).**

### ***11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения***

При осуществлении образовательного процесса обучающимися и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 23.11.2018), Антивирус Kaspersky Anti-Virus Suite для WKS и FS (№ заказа/лицензии: 1B08-000451-575278DA от 17.12.2019), Adobe Creative Cloud VIP (Adobe Creative Suite, Adobe Illustrator, Adobe InDesign, Adobe Muse, Adobe Dreamweaver, Adobe Bridge, Adobe Fireworks, Adobe Photoshop, Lightroom, Adobe Photoshop, Adobe Premiere Pro) (E6D07F9B807E0FF7F95A от 23.11.2018), ABBYY FineReader 14 Business 1 year (Код позиции: AF14-2S4W01-102/AD Идентификационный номер пользователя: 41255 от 23.11.2018 г. ), Adobe Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Adobe Acrobat 8.0 Pro (Certificate ID: CE0712390 от 07.12.2007), Adobe Illustrator CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 07.12.2007), WinRAR (архиватор) (Электронный ключ. Владелец копии: Stavropol State Agrarian University –EDU 900 PC usage license от 20.11.2007),

При осуществлении образовательного процесса обучающимися и преподавателем используются следующие информационно-справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань».

### ***11.2 Перечень программного обеспечения отечественного производства***

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант». КонсультантПлюс-СК сетевая версия (правовая база) (Договор № 370/19 от 09.06.2019).

**12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Русская национальная кухня»**

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	<b>Учебная аудитория для проведения лекционных занятий</b> (ауд. № 402 площадь - 96,7м <sup>2</sup> )	Оснащение: столы – 36 шт., стулья – 72 шт., персональный компьютер – 1 шт., видео проектор -1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета
2	<b>Учебная аудитория для проведения практических занятий</b> № 106 (площадь 50,3 м <sup>2</sup> ).	Оснащение: парты, стулья, 26 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert– 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001– 1 шт., поляриметр круговой СМ-3– 1 шт., центрифуга универсальная Z-300– 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ– 1 шт., лабораторные весы VIBRANJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт.
3	<b>Учебные аудитории для самостоятельной работы</b>	
	1. Читальный зал библиотеки (площадь 177 м <sup>2</sup> )	1. Оснащение: столы – 25 шт., стулья – 25 шт., компьютеры – 16 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование – 1 шт., подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
2. Учебная аудитория № 201 (площадь 49 м <sup>2</sup> ).	2. Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.	
4	<b>Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций</b> (ауд. № 201, площадь – 49 м <sup>2</sup> )	Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
5	<b>Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации</b> (ауд. № 201, площадь – 49 м <sup>2</sup> )	Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

### 13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальных технических

средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

**а) для слабовидящих:**

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачете/экзамена оформляются увеличенным шрифтом;
- задания для выполнения на экзамене зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

**в) для глухих и слабослышащих:**

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- экзамен проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по желанию студента экзамен может проводиться в письменной форме;

**д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):**

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию студента экзамен проводится в устной форме.



Рабочая программа дисциплины **«Русская национальная кухня»** составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта ВПО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и учебного плана по профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела».

Автор:

Рецензенты:



к.т.н., доцент Трубина И.А.

к.с.-х.н., доцент Закотин В.Е.

к.в.н., доцент Ходусов А.А.

Рабочая программа дисциплины **«Русская национальная кухня»** рассмотрена на заседании № 15 от «16» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и учебного плана по профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела».

Заведующая кафедрой технологии  
производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции,  
доктор с.-х. наук, профессор



О.В. Сычева

Рабочая программа дисциплины **«Русская национальная кухня»** рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины и биотехнологического факультета протокол № 12 от «17» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и учебного плана по профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела»

Руководитель ОП  
доктор с.-х. наук, профессор



О.В. Сычева