

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.02 Русская национальная кухня

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

1. Цель дисциплины

Цель освоения 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.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения 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	знает Способы организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства блюд русской кухни умеет Основы организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства блюд русской кухни владеет навыками Навыками применения способов организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства блюд русской кухни

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Русская национальная кухня» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 4 курсе (-ах).

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

Барное дело

Сенсорный анализ

Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов

Процессы и аппараты пищевых производств

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Санитария и гигиена питания

Товароведение продовольственных товаров

Физиология питания

Введение в пищевую промышленность

История продуктов питания

Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья

Физико-химические и биотехнологические основы отрасли

Безопасность пищевой продукции

Основы рационального питания

Научные основы производства продуктов питания

Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания

Технологическая практика

Экологическая экспертиза товаров

Биологическая безопасность товаров

Нутрициология

Научные основы производства продуктов функционального питания

Химия пищевых добавок

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

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

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

Общая трудоемкость дисциплины «Русская национальная кухня» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

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	108/3	4	6		94	4	ЗаО
в т.ч. часов: в интерактивной форме		2	2				
практической подготовки		4	4		58		

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
4	108/3				0.12		

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

№	Наименование раздела/темы	Курс	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций	
			всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа				
					Практические	Лабораторные					
1.	1 раздел. Русская национальная кухня										
1.1.	Особенности приготовления блюд русской национальной кухни	4	10	4	6		94	КТ 1	Собеседование	ПК-1.1	
	Промежуточная аттестация		ЗаО								
	Итого		108	4	6		94				
	Итого		108	4	6		94				

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Особенности приготовления блюд русской национальной кухни	Тема лекции: Закуски в русской кухне. Супы русской кухни	2/-
Особенности приготовления блюд русской национальной кухни	Тема лекции: Овощные блюда в русской кухне. Крупяные блюда. Рыба и мясные блюда в русской кухне. (лекция-презентация)	2/2
Итого		4

5.2.1. Семинарские (практические) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Особенности приготовления блюд русской национальной кухни	Изучение технологии приготовления блюд русской кухни (отработка технологии приготовления блюд)	Пр	6/2/6
Итого			

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Изучение методической литературы по теме: История формирования русской национальной кухни.	4
Изучение методической литературы по теме: Основные продукты и ингредиенты, используемые в русской кухне.	8

Изучение методической литературы по теме: Технологии приготовления традиционных русских супов и борщей.	8
Изучение методической литературы по теме: Особенности приготовления домашних блюд из мясных продуктов.	8
Изучение методической литературы по теме: Рецепты классических русских пирогов и пирожков.	8
Изучение методической литературы по теме: Технологии приготовления русских квасов и напитков.	4
Изучение методической литературы по теме: Традиционные засолки, консервации и заготовки в русской кухне.	6
Изучение методической литературы по теме: Основные методы выпекания хлеба и хлебобулочных изделий.	6
Изучение методической литературы по теме: Особенности приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.	8
Изучение методической литературы по теме: Рецепты традиционных русских закусок и салатов.	10
Изучение методической литературы по теме: Виды русских десертов и их особенности.	8
Изучение методической литературы по теме: Национальные особенности сервировки и подачи блюд.	6

Изучение методической литературы по теме: Вопросы гигиены и организации кухни при приготовлении русских блюд.	4
Изучение методической литературы по теме: Современные тренды и инновации в русской национальной кухне.	2
Подготовка к контрольной точке	4

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:

1. Рабочую программу дисциплины «Русская национальная кухня».
2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Русская национальная кухня».
3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ () (при наличии).
4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)
5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

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)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Особенности приготовления блюд русской национальной кухни. Изучение методической литературы по теме: История формирования русской национальной кухни.	Л1.1, Л1.2		
2	Особенности приготовления блюд русской национальной кухни. Изучение методической литературы по теме: Основные продукты и ингредиенты, используемые в русской кухне.	Л1.1, Л1.2		
3	Особенности приготовления блюд русской национальной кухни. Изучение методической литературы по теме: Технологии приготовления традиционных русских супов и борщей.	Л1.1, Л1.2		
4	Особенности приготовления блюд русской национальной кухни. Изучение методической литературы по теме: Особенности приготовления домашних блюд из мясных продуктов.	Л1.1, Л1.2		
5	Особенности приготовления блюд русской национальной кухни. Изучение методической литературы по теме: Рецепты классических русских пирогов и пирожков.	Л1.1, Л1.2		
6	Особенности приготовления блюд русской национальной кухни. Изучение методической литературы по теме: Технологии приготовления русских квасов и напитков.	Л1.1, Л1.2		
7	Особенности приготовления блюд	Л1.1, Л1.2		

	русской национальной кухни. Изучение методической литературы по теме: Традиционные засолки, консервации и заготовки в русской кухне.			
8	Особенности приготовления блюд русской национальной кухни. Изучение методической литературы по теме: Основные методы выпекания хлеба и хлебобулочных изделий.	Л1.1, Л1.2		
9	Особенности приготовления блюд русской национальной кухни. Изучение методической литературы по теме: Особенности приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.	Л1.1, Л1.2		
10	Особенности приготовления блюд русской национальной кухни. Изучение методической литературы по теме: Рецепты традиционных русских закусок и салатов.	Л1.1, Л1.2		
11	Особенности приготовления блюд русской национальной кухни. Изучение методической литературы по теме: Виды русских десертов и их особенности.	Л1.1, Л1.2		
12	Особенности приготовления блюд русской национальной кухни. Изучение методической литературы по теме: Национальные особенности сервировки и подачи блюд.	Л1.1, Л1.2		
13	Особенности приготовления блюд русской национальной кухни. Изучение методической литературы по теме: Вопросы гигиены и организации кухни при приготовлении русских блюд.	Л1.1, Л1.2		
14	Особенности приготовления блюд русской национальной кухни. Изучение методической литературы по теме: Современные тренды и инновации в русской национальной кухне.	Л1.1, Л1.2		
15	Особенности приготовления блюд русской национальной кухни. Подготовка к контрольной точке	Л1.1, Л1.2		

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

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

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

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 Зачет с оценкой.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

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 очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций		Максимальное количество баллов
4 курс			
КТ 1	Собеседование		30
Сумма баллов по итогам текущего контроля			30
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
Итого			100
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
4 курс			

КТ 1	Собеседование	30	<p>Критерии оценки ответа на 1 теоретический вопрос (знания):</p> <p>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;</p> <p>7-8 баллов – при полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей;</p> <p>5-6 баллов – показано понимание, но неполное знание вопроса, недостаточное умение формулировать свои знания по данному разделу;</p> <p>1-4 балла – при несоответствии ответа, либо при представлении только плана ответа;</p> <p>1 балл – при полном несоответствии всем критериям;</p> <p>0 баллов – при полном отсутствии текста (ответа), имеющего отношение к вопросу.</p> <p>Практико-ориентированные задания – задания направленные на использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности.</p> <p>Критерии оценки</p> <p>15 баллов. При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.</p> <p>12-10 баллов. При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны неправильные выводы.</p> <p>9-6 баллов. При выполнении задания возникли затруднения, получен верный ответ. Сделаны неправильные выводы.</p> <p>5 баллов. Задание выполнено, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы.</p> <p>0 баллов. Задание не выполнено.</p>
------	---------------	----	--

Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

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, дифференцированный 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.

Критерии и шкалы оценивания ответа на дифференцированном зачете

Сдача дифференцированном зачете может добавить к балльно-рейтинговой оценке студентов не более 20 баллов. Итоговая успеваемость на дифференцированном зачете не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 6
Задания на проверку умений	до 7
Задания на проверку навыков	до 7

Теоретический вопрос

6 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

5 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

4 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

3 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

2 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Оценивание задачи

7 баллов Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

5 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

3 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

2 балл Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Русская национальная кухня»

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 Ру-си. 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, кальи.
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, мя-со под шубой, говядина по-русски, кулеш с мясом, русское жаркое, тушеная фарширова-на курица, цыплята фаршированные, курица по-московски, руляда из курицы, новогод-ний гусь, пельмени, вареники, галушки картофельные, грибная солянка на сковороде. Ре-цептура перечисленных блюд и изделий из теста, технология приготовления, оформление при отпуске, выход блюд. Требования к качеству готовых блюд, условия и сроки их хра-нения; 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. Рецепт-ура 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.

Примерные темы рефератов

1. Исторические этапы формирования Русской кухни. Факторы, влияющие на ее разви-тие.
2. Организация мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции русской кухни.
3. Организация технологических процессов производства полуфабрикатов в загото-вочных 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 рус-ской 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 поло-вине 19 века Советский период и новый этап в становлении русской кухни.

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 фаршированная 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

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная

Л1.1 Ершов В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник ; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2011. - 232 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/books/element.php?p11_cid=25&p11_id=4882

Л1.2 Трубина И. А., Скорбина Е. А. Технология продуктов общественного питания: метод. указания по выполнению курсовой работы для студентов всех форм обучения направления 260800.62 - Технология продуктов общественного питания. - Ставрополь, 2012. - 513 КБ

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1	Русская национальная кухня	https://www.russianfood.com/

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Специфика изучения «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.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Endpoint Security 12.11 - Антивирус
2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система
3. OPERA - Система управления отелем
4. Fidelio - Подсистема интеграции с партнерами и GDS. инструмент для интеграции системы бронирования отеля с различными партнерскими сетями и системами глобальной дистрибуции (GDS).
5. Аппаратно-программный комплекс «ARGUS-KARYO» -
6. Программный комплекс "Полигон Про: Максимум" - программа для постановки объектов недвижимости на кадастровый учет, регистрации прав и обременений

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Endpoint Security 12.11 - Антивирус
2. Аппаратно-программный комплекс «ARGUS-KARYO» -
3. Программный комплекс "Полигон Про: Максимум" - программа для постановки объектов недвижимости на кадастровый учет, регистрации прав и обременений

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	201/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		
		113/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель. Камера холодильная сборно разборная с агрегатом, вакуумный упаковщик сыра, лира, пресс для сыра ручной, сепаратор – сливкоотделитель, маслоизготовитель, ванна длительной пастеризации. 100л, ванна моечная, ареометр для молока, ванна, объем 200литров, насос центробежный, тележка – чан, мясорубка Moulinex ME 401, водонагреватель Аристон, фризер для мягкого мороженого carpigiani 191/G BAR, миксер «Fimar», центрифуга для анализа молочной продукции Nova Safety, вискозиметрический анализатор соматических клеток в молоке СОМАТОС ММ

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации 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 промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация 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 промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Русская национальная кухня» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047).

Автор (ы)

_____ доц. КТПИПСП, ктн Трубина Ирина Александровна

Рецензенты

_____ доц. КТПИПСП, квн Ходусов А.А.

_____ доц. КТПИПСП, ксxn Лесняк Т.С.

Рабочая программа дисциплины «Русская национальная кухня» рассмотрена на заседании Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № 12 от 09.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Заведующий кафедрой _____ Шлыков Сергей Николаевич

Рабочая программа дисциплины «Русская национальная кухня» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Менеджер 5 (ИДПО) протокол № 5 от 14.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Руководитель ОП _____