

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

Б1.В.02 Русская национальная кухня

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

1. 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	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

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Курс	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Русская национальная кухня			
1.1.	Особенности приготовления блюд русской национальной кухни	4	ПК-1.1	Собеседование
	Промежуточная аттестация			ЗаО

3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)

Текущий контроль

Для оценки знаний

1	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
---	---------------	---	--------------------------------------

Для оценки умений

Для оценки навыков

Промежуточная аттестация

2	Зачет с оценкой	Средство контроля усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой с выставлением оценки в виде «неудовлетворительно», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично».	
---	-----------------	--	--

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Русская национальная кухня"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

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 фаршированная курица
3. Разработать технологическую схему приготовления напитков русской кухни

***Примерные оценочные материалы
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)
по итогам освоения дисциплины (модуля)***

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, калы.

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 стерилизации 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 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.
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.

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

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 рецептур 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.