

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тольяттинский государственный университет»

Б1.В.ДВ.06.02

(индекс дисциплины)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

История русской кухни

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки (специальности)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки, специальности в соответствии с ФГОС ВПО/ФГОС ВО)

Технология продукции и организация ресторанного дела

(направленность (профиль) специализация)

Форма обучения: заочная

Год набора: 2019

Распределение часов дисциплины по курсам и видам занятий (по учебному плану)

Количество ЗЕТ	5						
Часов по РУП	180						
Виды контроля на курсах	Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы (для заочной формы обучения)		
		4			4		
	№№ курса						
	1	2	3	4	5	6	Итого
ЗЕТ по курсам				5			5
Лекции				4			4
Лабораторные				4			4
Практические				4			4
Промежуточная аттестация				0,25			0,25
Контактная работа				12,25			12,25
Сам. работа				164			164
Контроль				3,75			3,75
Итого				180			180

Тольятти, 2018

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВПО/ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

(код и наименование направления подготовки, специальности в соответствии с ФГОС ВПО/ ФГОС ВО)

Рецензирование рабочей программы дисциплины:

☒

Отсутствует

☒

Учебная (рабочая) программа одобрена на заседании кафедры «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания» (протокол заседания № 1 от 03 сентября 2018 г.).

☐

Рецензент

(должность, ученое звание, степень)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

«__» _____ 20__ г.

Срок действия рабочей программы дисциплины до «31» августа 2024 г.

Информация об актуализации рабочей программы дисциплины:

Протокол заседания кафедры № ____ от «__» _____ 20__ г.

Протокол заседания кафедры № ____ от «__» _____ 20__ г.

Протокол заседания кафедры № ____ от «__» _____ 20__ г.

Протокол заседания кафедры № ____ от «__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания»

(выпускающей направление (специальность))

«__» _____ 20__ г.

(подпись)

Т.П. Третьякова
(И.О. Фамилия)

АННОТАЦИЯ
дисциплины (учебного курса)
Б1.В.ДВ.06.02 История русской кухни
(индекс и наименование дисциплины (учебного курса))

1. Цель и задачи изучения дисциплины (учебного курса)

Цель – знакомство студентов с историей зарождения, формирования и развития русской национальной кухни. Прививание необходимых умений, знаний и навыков для изучения специальных дисциплин.

Задачи:

1. Сформировать представление о многообразии исторического процесса развития Руси, его закономерностях и особенностях, оказавших влияние на русскую кухню.
2. Привить интерес к историческому наследию – традициям и культуре русской национальной кухни.
3. Изучить историю и технологию приготовления забытых русских национальных блюд.
4. Сформировать необходимые навыки и умения приготовления блюд русской национальной кухни.

2. Место дисциплины (учебного курса) в структуре ОПОП ВО

Данная дисциплина (учебный курс) относится к Блоку 1 «Дисциплины (модули)» (вариативная часть).

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «История», «Технология продуктов общественного питания».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Ресторанное дело», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания».

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (учебному курсу), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Формируемые и контролируемые компетенции	Планируемые результаты обучения
- способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития об-	Знать: историю зарождения и основные исторические этапы развития русской национальной кухни; основные черты русской национальной кухни;

щества для формирования гражданской позиции (ОК-2)	традиции и обычаи народа, повлиявшие на формирование русской национальной кухни; ассортимент блюд русской национальной кухни.
	Уметь: адаптировать национальные блюда русской кухни к современным условиям, уровню развития техники, новым видам пищевого сырья и способам тепловой обработки; разрабатывать нормативно-технологическую документацию.
	Владеть: навыками разработки ассортимента кулинарной продукции русской кухни учетом национальных традиций.
- готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4)	Знать: современные, прогрессивные технологии, применяющиеся в процессе производства продукции в русской кухне.
	Уметь: использовать зарубежный опыт производства продуктов питания в кулинарной практике для приготовления блюд русской кухни; получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения.
	Владеть: методикой разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания при производстве блюд русской кухни.

Тематическое содержание дисциплины (учебного курса)

Раздел, Модуль	Подраздел, тема
Раздел 1 Исторические этапы развития национальной кухни.	1.1 Введение
	Тема 1.1 Введение. История русской кухни. Основные понятия русской национальной кухни
	Тема 1.2 Домонгольский и монгольский период в истории Руси . Русская кухня как часть национальной культуры. Традиции питания, связанные с принятием Православия на Руси.
	Тема 1.3 3 этап 12-17 вв Московский период. Развитие внедомашней кухни. Возникновение профессиональной кулинарии. Влияние на русскую кухню востока- Астраханского и Татарского ханств.
	Тема 1.4 4 этап. 18-19 вв. Период петровских реформ. Влияние иностранной кухни: немецкой, французской. Изменение уклада и способа подачи блюд к столу.
	Тема 1.5 5 этап. Развитие русской кухни в 19 вв. Возрождение и интерес к русской

	национальной кухне Реформа русской кухни.
	Тема 1.6 6 этап. Кухня советского периода. Вступление русской национальной кухни в новую фазу. Индустриализация отрасли. Создание нормативных документов,
Раздел 2 Особенности приготовления блюд в русской кухне.	Тема 2.1 Приготовление Холодных закусок в русской кухне из овощей, рыбы, мяса, птицы
	Тема 2.2 Каша на столе русского народа. Приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких) Приготовление изделий из каш .
	Тема 2.3. Характеристика супов. Приготовление щей, борщей, рассольников, солянок, ухи.
	Тема 2.4 Овощи в старинной русской кухне, забытые блюда из овощей. Приготовление блюд русской кухни из овощей и грибов.
	Тема 2.5. Рыбные блюда в русской кухне, разделка рыбы. Блюда из вареной, жареной, припущенной и тушеной рыбы.
	Тема 2.6 Мясо на столе русских людей. Блюда из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса.
	Тема 2.7 Хлеб – всему голова. Роль хлеба в русской кухне Характеристика дрожжевого теста, изделия из него. Способы приготовления дрожжевого теста.

Общая трудоемкость дисциплины (учебного курса) – 5 ЗЕТ.

4. Структура и содержание дисциплины (учебного курса) История русской кухни (наименование дисциплины (учебного курса))

Курс изучения 4

Раздел, модуль	Подраздел, тема	Виды учебной работы							Необходимые материально- технические ресурсы	Формы текущего контроля	Рекоменду- емая лите- ратура (№)
		Аудиторные занятия (в часах)					Самостоятельная работа				
		всего			в т.ч. в интерактивной форме	Формы проведе- ния лекций, лабо- раторных, прак- тических занятий, методы обучения, реализующие применяемую образовательную технологии	в часах	формы организации самостоятельной работы			
		лекций	лабораторных	практических							
Модуль 1 Исторические этапы развития национальной кухни	Тема 1.1 Введение. История рус- ской кухни. Основные понятия русской нацио- нальной кухни					Изучение темы курса с кон- сультацией преподавателя на форуме	6	Изучение мате- риала по теме посредством электронных учебно- методических материалов, раз- мещенных в обучающей сре- де с использова- нием компьюте- ра, подключен- ного к сети Ин- тернет. Выпол- нение промежу- точного теста в системе «Росди- стант».	Персональный ком- пьютер, доступ к сети «Интернет», учебно- методическое и ин- формационное обеспечение дисци- плины	Промежуточный тест № 1	[1],[2]
	Тема 1.2 Домонголь- ский и монгольский пе- риод в истории Руси . Русская кухня как часть национальной культуры. Традиции питания, свя- занные с принятием	1				Изучение темы курса с кон- сультацией преподавателя на форуме	6	Изучение мате- риала по теме посредством электронных учебно- методических материалов, раз-	Персональный ком- пьютер, доступ к сети «Интернет», учебно- методическое и ин- формационное обеспечение дисци-	Промежуточный тест № 1	[1],[2]

	Православия на Руси. Влияние климатических и географических факторов на ассортимент продуктов питания и гармоничное сочетание продуктов, скотоводства, огородничества и рыболовства земледелия							мещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росди-стант».	плины		
	Тема 1.3 3 этап 12-17 вв Московский период. Развитие внедомашней кухни. Возникновение профессиональной кулинарии. Примеры разделки мяса и рыбы. Появление основных типов русских супов. Широкий ассортимент мучного припека		1			Изучение темы курса с консультацией преподавателя на форуме	6	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росди-стант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Промежуточный тест № 1	[1],[2]
	Тема 1.4 4 этап. 18-19 вв. Период петровских реформ. Влияние иностранной кухни: немецкой, французской. Изменение уклада и способа подачи блюд к столу.	1				Изучение темы курса с консультацией преподавателя на форуме	6	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей сре-	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Промежуточный тест № 1	[1],[2]

								де с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росди-стант».			
	Тема 1.5 5 этап. Развитие русской кухни в 19вв. Возрождение и интерес к русской национальной кухне Реформа русской кухни. Выход первой кулинарной книги «Русская поварня».					Изучение темы курса с консультацией преподавателя на форуме	6	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росди-стант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Промежуточный тест № 1	[1],[2]
	Тема 1.6 6 этап. Кухня советского периода. Вступление русской национальной кухни в новую фазу. Индустриализация отрасли. Создание нормативных документов,		1			Изучение темы курса с консультацией преподавателя на форуме	14	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключен-	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Промежуточный тест № 1	[1],[2]

								ного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росди-стант».			
Модуль 2 Особенности приготовления блюд в русской кухне	Тема 2.1 Приготовление Холодных закусок в русской кухне из овощей, рыбы, мяса, птицы	1				Изучение темы курса и выполнение с консультацией преподавателя на форуме	14	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росди-стант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Промежуточный тест № 2	[1],[2]
	Тема 2.2 Каши на столе русского народа. Приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких) Приготовление изделий из каш .			1		Изучение темы курса и выполнение задания с консультацией преподавателя на форуме	16	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежу-	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Промежуточный тест № 4	[1],[2]

								точного теста в системе «Росди-стант».			
	Тема 2.3. Характеристика супов. Приготовление щей, борщей, рассольников, солянок., ухи.		1			Изучение темы курса и выполнение задания с консультацией преподавателя на форуме	18	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росди-стант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Промежуточный тест № 3	[1],[2]
	Тема2.4 Овощи в старинной русской кухне, забытые блюда из овощей. Приготовление блюд русской кухни из овощей и грибов.			1		Изучение темы курса и выполнение задания с консультацией преподавателя на форуме	16	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росди-стант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Промежуточный тест № 4	[1],[2]

	Тема 2.5. Рыбные блюда в русской кухне, разделка рыбы. Блюда из вареной, жареной, припущенной и тушеной рыбы.		1			Изучение темы курса и выполнение задания с консультацией преподавателя на форуме	16	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росди-стант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Промежуточный тест № 5	[1],[2]
	Тема 2.6 Мясо на столе русских людей. Блюда из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса.			1		Изучение темы курса и выполнение задания с консультацией преподавателя на форуме	18	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росди-стант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Промежуточный тест № 5	[1],[2]
	Тема 2.7 Хлеб – всему голова. Роль хлеба в русской	1		1		Изучение темы курса и выполнения задания	12	Изучение материала по теме посредством	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет»,	Промежуточный тест № 6	[1],[2]

	кухне Характеристика дрож- жевого теста, изделия из нег					с консульта- цией преподава- теля на форуме		электронных учебно- методических материалов, раз- мещенных в обучающей сре- де с использова- нием компьюте- ра, подключен- ного к сети Ин- тернет. Выпол- нение промежу- точного теста в системе «Росди- стант».	учебно- методическое и ин- формационное обеспечение дисци- плины		
		4	4	4			164				
Контроль		3,75									
ПА		0,25									
Итого:		180									

5. Критерии и нормы текущего контроля и промежуточной аттестации

Формы текущего контроля	Условия допуска	Критерии и нормы оценки	
Промежуточное тестирование 1-6 по соответствующим темам	Допускаются все	Максимальное количество баллов 60 (за каждый тест от 0 до 10 баллов), баллы начисляются пропорционально правильным ответам	
Итоговое тестирование зачет		Максимальное количество баллов 40, баллы начисляются пропорционально правильным ответам	

Форма проведения промежуточной аттестации	Условия допуска	Критерии и нормы оценки	
Зачет (по накопительному рейтингу)	Допускаются все	«зачтено»	Студент набрал 55 баллов и более по накопительному рейтингу
		«не зачтено»	Студент набрал менее 54 баллов по накопительному рейтингу

6.Критерии и нормы оценки курсовых работ (проектов)

Курсовые работы и проекты не предусмотрены учебным планом.

7. Примерная тематика письменных работ (курсовых, рефератов, контрольных, расчетно-графических и др.)

Данный раздел учебным планом не предусмотрен

8. Вопросы к экзамену (зачету)

№ п/п	Вопросы
1	Этапы развития русской национальной кухни.
2	Краткая характеристика закусок русского стола. Отличительные черты приготовления горчицы домашней от столовой.
3	Характеристика круп. Применение круп в блюдах русской кухни.
4	Каши «на столе» русских людей.
5	Запеканка крупяная.
6	Блюда из бобовых в русской кухне.
7	Супы в рационе русских людей. Борщи.
8	Щи, отличительные особенности приготовления щей в старину.
9	Супы-пюре, их краткая характеристика.
10	Характеристика соусов в русской национальной кухне. Виды современных соусов.
11	Блюда из яиц в русской народной кухне.
12	Блюда из творога в русской народной кухне.
13	Овощи в старинной русской кухне.
14	Рыбные блюда в старинной русской кухне.
15	Разделка осетровых рыб. Блюда из вареной рыбы.
16	Способы подготовки частиковой рыбы.
17	Блюда из припущенной рыбы. Рыба припущенная по-русски.
18	Пряженная рыба и изделия из нее.
19	Тельное из рыбы.
20	Нерыбные морепродукты.
21	Блюда из рыбных консервов.
22	Мясо в русской кухне.
23	Блюда из отварного мяса. Рассольные блюда.
24	Мясо жареное. Отличительные черты бифштекса натурального от бифштекса с луком по-деревенски.
25	Блюда из тушеного мяса. Говядина шпигованная.
26	Старинные блюда из домашней птицы.
27	Современные блюда из домашней птицы.
28	Блюда из припущенной птицы
29	Блюда из тушеной птицы.

30	Блюда из рубленой птицы.
31	Характеристика напитков русского стола.
32	Виды сладких блюд и напитков.
33	Пресное тесто и изделия из него.
34	Дрожжевое тесто, способы приготовления.
35	Способы приготовления гуляша.
36	Способы приготовления рагу из потрохов.
37	Способы приготовления котлет морковных, свекольных, картофельных.
38	Отличительные особенности приготовления сырников современных от сырников старинных.
39	Виды супов из бобовых в русской национальной кухне.
40	Сладкие супы, их виды и особенности приготовления
41	Холодные суп:, окрошки, ботвиньи, используемое сырье и особенности приготовления
42	Холодные суп:, борщ холодный, тюря, щи зеленые, используемое сырье и особенности приготовления
43	«Значение каш в питании русского народа, используемое сырье и особенности приготовления.
44	Ассортимент мучного приспеха, его значение в питании народа, ассортимент и особенности приготовления .
45	Появление русской печи и ее влияние на формирование национальной кухни, особенности приготовления блюд в русской печи.
46	Народная и профессиональная кулинария их взаимосвязь Когда возникла профессиональная кулинария и ее основоположники
47	Порядок русского стола и его изменения на протяжении столетий.
48	Блюда французской кухни на русском столе, и их влияние на формирование русской национальной кухни.
49	Особенности развития русской национальной кухни в Петровскую эпоху
50	Изменение стола господствующего класса на протяжении столетий»
51	Появление закусок на русском столе и их роль в питании народа Основные виды закусок-рассольное.
52	Особенности пасхального стола, традиции обычаи. Блюда пасхального стола, особенности приготовления.
53	Основные виды русских супов. История появления супов Отличительные черты, используемое сырье
54	Русские поварни- прародители современных предприятий питания, особенности обустройства
55	Русские супы: похлебки, калыи. Особенности приготовления
56	Особенности приготовления ухи в различных регионах»
57	Кухонный инвентарь, посуда, используемые на Руси.
58	Развитие национальной кухни в домонгольский период

59	Развитие русской кухни в московский период. Влияние иностранной кухни в данный период на русскую кухню.
60	Изделия из дрожжевого теста (пирог, пирожки, кулебяки) особенности приготовления
61	Региональные кухни России их развитие и влияние на русскую кухню.
62	Влияние восточной кухни и ее отражение в национальной кулинарии
63	Основоположники русской национальной кухни.
64	Великие гастрономы Франции и их роль в становлении русской кухни
65	Особенности развития национальной кухни в советский период

9. Фонд оценочных средств, для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

9.1. Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Модуль 1 Исторические этапы развития национальной кухни	ОК-2, ПК-4	Промежуточный тест 1, итоговый тест
2	Модуль 2 Особенности приготовления блюд в русской кухне	ОК-2, ПК-4	Промежуточный тест 2,3,4,5,6, итоговый тест

9.2. 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

9.2.1. Тестовые задания

ТЕСТ 1

1. Изначально колыбелью кулинарного искусства слыва:
 - Греция
 - Римская империя
 - Испания
 - Италия
2. В России первая кулинарная книга «Поваренные записки» С.Друкавцева была выпущена в:
 - 1779
 - 1699
 - 1625

3. Первые письменные упоминания о ресторанном бизнесе появились в:

- 14 веке
- 15 веке
- 16 веке
- 13 веке

4. Первые упоминания о ресторанном бизнесе появились в рассказах:

- английского писателя Д. Чосера
- французского кулинара Брилья Саварена
- русского помещика Друковцева
- кулинара Карема

5. Открытие первого «ресторана» «Тур д'Аржан», состоялось в:

- 1553 в Париже
- 1576 в Лондоне
- 1595 в Милане
- 1599 в Риме

6. Первое меню было разработано в:

- 1571 году в Париже
- 1586 году в Лондоне
- 1599 году в Милане
- 1599 году в Риме

7. Словом «restorantes» до 1767 года назывался:

- суп
- десерт
- холодная закуска
- кондитерское изделие

8. «Отцом современного ресторана» по праву считается:

- Мишель Буланже
- Брилья Саварен
- Жорж Эскофье
- Кримон

9. «Restorantes» - во французском языке означает:

- Укрепляющий, восстанавливающий
- расслабляющий
- развлекающий
- успокаивающий

10. В России рестораны активно развиваются сначала:

- 20 века
- 19 века
- 18 века
- 17 века

11. Мировое продвижение ресторана связано:

- с великой французской революцией 1789-1799 годов
- с великой отечественной войной 1812 года
- с английской революцией
- с великой американской депрессией

ТЕСТ 2

1. IX –X вв. вошли в историю как

- Домонгольский период
- Монгольский период
- Московский период
- Петровский период

2. Какое важное событие, произошедшее в 988 году, повлияло на традиции питания русского народа

- Крещение Руси
- Нашествие Монголо-татар
- Объединение славянских племен

3. Употребление пшеничного дрожжевого хлеба было привнесено в Киевскую Русь из

- Византии
- Греции
- Московии
- Европы

4. Традиционная пища древнерусского народа отражала в основном характер:

- зернового земледелия
- скотоводства
- бортничества
- рыболовства

5. С какого века на Руси стала использоваться русская печь :

- 10 века
- 12 века

- 14 века
- 16 века

6.Какую муку для выпечки использовали в южных регионах Руси

- просяную
- гречневую
- ячменную
- манную

7.Из запаренной гречневой, пшеничной и ржаной муки получали каши, которые называли

- ☐ затирухи
- ☐ заварухи
- ☐ саламаты
- ☐ саламуха

8.Какими кисели употребляли на Руси

- ☐ овсяной
- ☐ ржаной
- ☐ гороховый
- ☐ солодовый

9.Какие виды масла использовали в южных областях Руси:

- ☐ конопляное
- ☐ маковое
- ☐ ореховое
- ☐ льняное

10.Распространенные напитки на Руси в 9-11 веке

- ☐ квасы
- ☐ меды
- ☐ пиво
- ☐ чай

11.Какие овощи объединялись под словом репа

- репа и брюква
- репа и редька
- брюква и редька

1. IX – XII века вошли в историю как

- Домонгольский период
- Монгольский период
- Московский период
- Петровский период

2. Какое важное событие, произошедшее в 988 году повлияло на традиции питания русского народа

- Крещение Руси
- Нашествие Монголо-татар
- Объединение славянских племен

3. Употребление пшеничного дрожжевого хлеба было привнесено в Киевскую Русь из

- Византии
- Греции
- Московии
- Европы

4. Традиционная пища древнерусского народа отражала в основном характер:

- зернового земледелия
- скотоводства
- бортничества
- рыболовства

5. С какого века на Руси стала использоваться русская печь :

- 10 века
- 12 века
- 14 века
- 16 века

6. Какую муку для выпечки использовали в южных регионах Руси

- просяную
- гречневую
- ячменную
- манную

7. Из запаренной гречневой, пшеничной и ржаной муки получали каши, которые называли

- ☐ затирухи
- ☐ заварухи
- ☐ саламаты

☐ саламуха

8.Каким кисели употребляли на Руси

- ☐ овсяной
- ☐ ржаной
- ☐ гороховый
- ☐ солодовый

9.Какие виды масла использовали в южных областях Руси:

- ☐ конопляное
- ☐ маковое
- ☐ ореховое
- ☐ льняное

10.Распространенные напитки на Руси в 9-11 веке

- ☐ квасы
- ☐ меды
- ☐ пиво
- ☐ чай

11.Какие овощи объединялись под словом репа

- репа и брюква
- репа и редька
- брюква и редька

12.Основные типы русских супов сложились в

- 17 веке
- 13 веке
- 15 веке
- 11 веке

13. «Рассольное»- это:

- группа рыбных и мясных закусок
- группа овощных и крупяных изделий
- группа овощных солений
- группа закусок из субпродуктов

14.Кальи – это прототипы

- ☐ солянок
- ☐ рассольников
- ☐ щей
- ☐ борщей
- ☐

15.С чем связано появление на русском столе пельменей, перемячей и мантов

- ☐ с присоединением к Руси Астраханского ханства
- ☐ с присоединением к Руси Казанского ханства
- ☐ с присоединением к Руси Башкирии и Сибири
- ☐ с присоединением к Руси Карелии

16.Сколько по времени длились царские пиры

- ☐ 6-8 часов
- ☐ 8-12 часов
- ☐ 1-2 дня
- ☐ 2-3 часа

17.В какой период на русском столе появились супы-пюре, рубленые котлеты, омлеты, пудинги:

- ☐ «в петровский период
- ☐ «в московский период
- ☐ «в домонгольский период

18.Вопросы теоретического обоснования отдельных кулинарных процессов нашли отражение в трудах:

- ☐ В.Освальда
- ☐ В. Левшина
- ☐ Карема
- ☐ Одоевского

19..При Петре 1 между переменами блюд подавали не мучной приспех,

- ☐ «антреме»
- ☐ Консому
- ☐ «буланже

20.С каким французским кулинаром связана реформа русской кухни

- ☐ Карем
- ☐ Антуан

- Саварен
- Кремон

Критерии оценки:

Максимальное количество баллов 60 (за каждый тест от 0 до 10 баллов), баллы начисляются пропорционально правильным ответам

9.2.2.Типовые практические работы

Практическая работа № 1 Каши на столе русского народа Значение каш в питании русского народа. Особенности приготовления каш и изделий из них

Практическая работа № 2 Овощи в старинной русской кухне, забытые блюда из овощей. Особенности приготовления блюд из овощей и грибов

Практическая работа № 3 Блюда из мяса на русском столе. Особенности приготовления блюд из мяса

Практическая работа № 4 Хлеб – всему голова. Роль хлеба в русской кухне. Дрожжевое тесто и изделия из него на русском столе.

Задание №1

Приготовление холодных закусок в русской кухне из овощей, рыбы, мяса, птицы

Цель и задачи изучения.

Цель – получение теоретических сведений по теме практического занятия, усвоение теоретического материала.

Задачи:

1. Освоение теоретических основ по приготовлению холодных закусок в русской кухне.
2. Обсуждение в форуме с преподавателем возникших вопросов при изучении теоретического материала по приготовлению холодных закусок в русской кухне.
3. Ответить на вопросы по самостоятельной работе.

Алгоритм выполнения практического задания:

1. Изучить теоретический материал по учебникам и учебным пособиям, по краткому курсу лекции
2. Изучить интернет-ресурсы по теме практического занятия
3. Задать вопросы преподавателю в форуме.
4. Ответить на вопросы по самостоятельной работе.

Задание №2

Каши на столе русского народа. Приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких) Приготовление изделий из каш.

Цель и задачи изучения.

Цель – получение теоретических сведений по теме практического занятия, усвоение теоретического материала.

Задачи:

1. Освоение теоретических основ по приготовлению каш и изделий из каш в русской кухне.
2. Обсуждение в форуме с преподавателем возникших вопросов при изучении теоретического материала по приготовлению каш в русской кухне.
3. Ответить на вопросы по самостоятельной работе.

Алгоритм выполнения практического задания:

1. Изучить теоретический материал по учебникам и учебным пособиям, по краткому курсу лекции
2. Изучить интернет-ресурсы по теме практического занятия
3. Задать вопросы преподавателю в форуме.
4. Ответить на вопросы по самостоятельной работе.

Задание №3

Характеристика супов. Приготовление щей, борщей, рассольников, солянок, ухи.

Цель и задачи изучения.

Цель – получение теоретических сведений по теме практического занятия, усвоение теоретического материала.

Задачи:

1. Освоение теоретических основ по приготовлению супов в русской кухне.
2. Обсуждение в форуме с преподавателем возникших вопросов при изучении теоретического материала по приготовлению супов в русской кухне.
3. Ответить на вопросы по самостоятельной работе.

Алгоритм выполнения практического задания:

1. Изучить теоретический материал по учебникам и учебным пособиям, по краткому курсу лекции
2. Изучить интернет-ресурсы по теме практического занятия
3. Задать вопросы преподавателю в форуме.
4. Ответить на вопросы по самостоятельной работе.

Задание №4

Овощи в старинной русской кухне, забытые блюда из овощей. Приготовление блюд русской кухни из овощей и грибов

Цель и задачи изучения.

Цель – получение теоретических сведений по теме практического занятия, усвоение теоретического материала.

Задачи:

1. Освоение теоретических основ о роли овощей в старинной русской кухне, изучение рецептур по приготовлению блюд из овощей в русской кухне.
2. Обсуждение в форуме с преподавателем возникших вопросов при изучении теоретического материала по теме практического занятия.
3. Ответить на вопросы по самостоятельной работе.

Алгоритм выполнения практического задания:

1. Изучить теоретический материал по учебникам и учебным пособиям, по краткому курсу лекции
2. Изучить интернет-ресурсы по теме практического занятия
3. Задать вопросы преподавателю в форуме.

4. Ответить на вопросы по самостоятельной работе.

Задание №5

Рыбные блюда в русской кухне, разделка рыбы. Блюда из вареной, жареной, припущенной и тушеной рыбы

Цель и задачи изучения.

Цель – получение теоретических сведений по теме практического занятия, усвоение теоретического материала.

Задачи:

1. Освоение теоретических основ о роли рыбы и блюд из нее в старинной русской кухне, изучение рецептов по приготовлению блюд из рыбы в русской кухне.
2. Обсуждение в форуме с преподавателем возникших вопросов при изучении теоретического материала по теме практического занятия.
3. Ответить на вопросы по самостоятельной работе.

Алгоритм выполнения практического задания:

1. Изучить теоретический материал по учебникам и учебным пособиям, по краткому курсу лекции
2. Изучить интернет-ресурсы по теме практического занятия
3. Задать вопросы преподавателю в форуме.
4. Ответить на вопросы по самостоятельной работе

Критерии оценки:

Задания не оцениваются, но способствуют усвоению теоретического материала

9.2.3. Типовые задания для лабораторных работ

Лабораторная работа № 1 Технология приготовления супов в русской национальной кухне

Лабораторная работа № 2,3 Технология приготовления блюд из рыбы в русской национальной кухне

Критерии оценки:

Задания не оцениваются, но способствуют усвоению теоретического материала

10. Образовательные технологии и методические указания по освоению дисциплины (учебного курса)

При реализации учебного курса дисциплины используются дистанционные образовательные технологии, включающие лекции, практические занятия и лабораторные работы, посредством электронных учебно-

методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (учебного курса)

11.1. Обязательная литература

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Количество в библиотеке
1	Васюкова А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : учебник для студентов, обуч. по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация обществ. питания" / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова. - Москва : Дашков и К°, 2017. - 368 с. - ISBN 978-5-394-02237-1.	учебник	ЭБС "ZNANIUM.COM"
2	Васюкова А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Москва : Дашков и К°, 2015. - 495 с. : ил. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-02516-7.	учебник	ЭБС "ZNANIUM.COM"

11.2. Дополнительная литература и учебные материалы (аудио-, видеопособия и др.)

- фонд научной библиотеки ТГУ:

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, аудио-, видеопособия и др.)	Количество в библиотеке
1	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2018. - 208 с. : ил. - ISBN 978-5-394-01127-6.	Сборник рецептур	ЭБС "ZNANIUM.COM"
2	Цопкало, Л. А. Контроль качества продукции и услуг в об-	Учебное пособие	ЭБС "ZNANIUM.COM"

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно- методическое пособие, практи- кум, аудио-, ви- деопособия и др.)	Количество в библиотеке
	щественном питании [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л. А. Цопкало, Л. Н. Рож- дественская ; Новосибирский государствен- ный технический университет. - Новоси- бирск : НГТУ, 2016. - 230 с. : ил. - ISBN 978- 5-7782-2325-7.		

СОГЛАСОВАНО

Директор научной библиотеки

(подпись)

А.М. Асаева

(И.О. Фамилия)

«__» _____ 20__ г.

МП

11.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]: Библиотеки ВУЗов. Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib>
2. Информационный портал «Пищевик». [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://mppnik.ru>
3. Elibrary [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека. – Москва : НЭБ, 2000– . – Режим доступа : elibrary.ru. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.

11.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows: WinPro 10 RUS Upgrd OLP NL Acdmc	договор № 757 от 04.07.2018, срок действия – бессрочно; контракт № 1653 от 14.12.2018, срок действия – бессрочно
2	Office Standard: Office Stdandard 2013 Russian OLP NL AcademicEdition	договор № 690 от 19.05.2015, срок действия – бессрочно
3	Mirapolis Human Capital Management	лицензионный договор № 234/10/21-К от 19.10.2021, срок действия – до 01.03.2022

11.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий	Перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др.	Площадь, м ²	Количество посадочных мест
1	Аудитория вебконференций. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория	Экран телевизионный, ширма, проектор на штативе, стол преподавательский, стул преподавательский, Транспарант-перетяжка, системный блок	445020, Самарская обл., г. Тольятти, ул. Белорусская, 16 В, позиция по ТП№ 23, 8 этаж (УЛК-807)	17,1	1

№ п/ п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий	Перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др.	Площадь, м ²	Количество посадочных мест
	для проведения групповых и индивидуальных консультаций Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации.				
2	Компьютерный класс. Помещение для самостоятельной работы. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации.	Стол ученический, стул, ПК с выходом в сеть интернет	445020, Самарская область, г. Тольятти, ул. Белорусская, 14, позиция по ТП № 48, 4 этаж (Г-401)	84,8	16