

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Тольяттинский государственный университет»

Б1.В.ДВ.05.02  
(индекс дисциплины)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**История русской кухни**

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль)

Технология продукции и организация ресторанного дела

Форма обучения: заочная

Год набора: 2019

Общая трудоемкость: 4 ЗЕ

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр	8	Итого
Форма контроля	зачет	
Вид занятий		
Лекции	4	<b>4</b>
Лабораторные	4	<b>4</b>
Практические	4	<b>4</b>
Руководство: курсовые работы (проекты) / РГР	–	–
Промежуточная аттестация	0,25	<b>0,25</b>
Контактная работа	12,25	<b>12,25</b>
Самостоятельная работа	128,0	<b>128,0</b>
Контроль	3,75	<b>3,75</b>
<b>Итого</b>	<b>144</b>	<b>144</b>

Рабочую программу составил(и):

Доцент, Озерова Т.С.

*(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)*

---

Рецензирование рабочей программы дисциплины:



Отсутствует



Рецензент

---

*(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)*

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

---

**Срок действия рабочей программы дисциплины до «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.**

УТВЕРЖДЕНО

На заседании кафедры «Технология производства пищевой продукции и организация общественного питания»

---

(протокол заседания № \_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.).

## 1. Цель изучения дисциплины

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

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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) – «Проектирование предприятий общественного питания 2».

## 3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
ПК-2 Способен рассчитывать производственные мощности в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания: разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса с использованием современного оборудования, для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания	ПК-2.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство кулинарной продукции	Знать: Основные виды нормативно-технологической документации на кулинарную продукцию и методы ее разработки и внедрения
		Уметь: Разрабатывать нормативно-технологическую документацию на новые виды кулинарной продукции. пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой
		Владеть: методикой разработки нормативно-технологической документации на продукцию с учетом новейших технологий производства

#### 4. Структура и содержание дисциплины

Модуль (раздел)	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
Раздел 1 Исторические этапы развития национальной кухни.	Лек 1	Введение. История русской кухни. Основные понятия русской национальной кухни Домонгольский и монгольский период в истории Руси. Русская кухня как часть национальной культуры. Традиции питания, связанные с принятием Православия на Руси. А-307	8	2		- -	Промежуточный тест
	Лек 2	3 этап 12-17 вв Московский период. Развитие внедомашней кухни. Возникновение профессиональной кулинарии. Влияние на русскую кухню востока - Астраханского и Татарского ханств. А-307	8	2		-	Промежуточный тест
Раздел 2 Особенности приготовления блюд в русской кухне.	Пр 1	Расчет сырья для приготовления Холодных закусок в русской кухне из овощей, рыбы, мяса, птицы	8	1	10		Отчет по практической работе
	Пр..2	Расчет сырья для приготовления национальных русских блюд	8	2	10		Отчет по практической работе
	Пр 3	Расчет сырья для приготовления национальных русских блюд	8	1	10		Отчет по практической работе

	Лаб.1	Приготовление Холодных закусок в русской кухне из овощей, рыбы, мяса, птицы А-313	8	2	15		Отчет по лабораторной работе
	Лаб2	Приготовление каш и изделий из каш .А-313	8	2	15	-	Отчет по лабораторной работе
	Сам	Изучение теоретического материала, конспектов лекций. Подготовка к практическим работам.		128		-	
	ПА	Промежуточная аттестация		0,25	40	-	Итоговый тест
	Контроль	Контроль		3,75		-	
<b>Итого:</b>				144	100		

## 5. Образовательные технологии

При реализации дисциплины используются дистанционные образовательные технологии.

## 6. Методические указания по освоению дисциплины

При подготовке к промежуточным тестам по темам курса и выполнению заданий студенту необходимо тщательно изучить материалы курса, предлагаемую учебную основную и дополнительную литературу, при необходимости задать вопросы преподавателю на форуме.

Студент самостоятельно работает с дополнительной и основной литературой, интернет-ресурсами.

## 7. Оценочные средства

### 7.1. Паспорт оценочных средств

Семестр	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
8	ПК-2.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство кулинарной продукции	Промежуточный тест Отчет по практической работе Отчет по лабораторной работе Итоговый тест

### 7.2. Типовые задания или иные материалы, необходимые для текущего контроля

#### 7.2.1. Тесты

(наименование оценочного средства)

#### Типовые примеры заданий

##### ТЕСТ1

Изначально колыбелью кулинарного искусства слыва:

- Греция
- Римская империя
- Испания
- Италия

В России первая кулинарная книга «Поваренные записки» С.Друкавцева была выпущена в:

- 1779
- 1699
- 1625

Первые письменные упоминания о ресторанном бизнесе появились в:

- 14 веке
- 15 веке

- 16 веке
- 13 веке

Первые упоминания о ресторанном бизнесе появились в рассказах:

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

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

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

Первое меню было разработано в:

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

Словом «restorantes» до 1767 года назывался:

- суп
- десерт
- холодная закуска
- кондитерское изделие

«Отцом современного ресторана» по праву считается:

- Мишель Буланже
- Брилья Саварен
- Жорж Эскофье
- Кримон

«Restorantes» - во французском языке означает:

- Укрепляющий, восстанавливающий
- расслабляющий

В России рестораны активно развиваются сначала:

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

Мировое продвижение ресторана связано:

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

- с английской революцией
- с великой американской депрессией

IX –XII века вошли в историю как

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

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

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

Употребление пшеничного дрожжевого хлеба было привнесено в Киевскую Русь из

- Византии
- Греции
- Московии
- Европы

Традиционная пища древнерусского народа отражала в основном характер:

- зернового земледелия
- скотоводства
- бортничества
- рыболовства

С какого века на Руси стала использоваться русская печь :

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

### Критерии оценки:

Контроль по представленным тестам проводится по окончании изучения соответствующего раздела пропорционально правильным ответам. Тестирование по теоретическому материалу курса, по разделам проводится через Росдистант

### 7.2.2. Типовые практические работы

№ п/п	Наименование учебных мероприятий
Пр 1	Расчет сырья для приготовления холодных блюд и закусок, в русской национальной кухне
Пр 2	Расчет сырья для приготовления супов
Пр 3	Расчет сырья для приготовления блюд из рыбы и мяса



## Критерий оценки:

оценка «защищено» выставляется студенту, если студент выполнил практическую работу и полно и правильно выполнил отчет;

оценка «не защищено» выставляется студенту, если студент не выполнил практическую работу или неправильно выполнил задания

### 7.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

#### 7.3.1. Вопросы к промежуточной аттестации

##### Семестр 8

№ 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 ( пироги, 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

### 7.3.2. Критерии и нормы оценки

Семестр	Форма проведения промежуточной аттестации	Критерии и нормы оценки	
8	Зачет (по накопительному рейтингу)	«зачтено» Текущий рейтинг +итоговое тестирование	Текущий рейтинг + Результат итогового теста: 55-100 баллов
		«не зачтено» Текущий рейтинг+ итоговое тестирование	Текущий рейтинг + Результат итогового теста: 0-54 балла

## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 8.1. Обязательная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
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	2017	ЭБС "ZNANIUM.COM"

### 8.2. Дополнительная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	под ред. А. Т. Васюковой	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	2018	ЭБС "ZNANIUM.COM"
2	Цопкало, Л. А.	Контроль качества продукции и услуг в	Учебное пособие	2016	ЭБС

<b>№ п/п</b>	<b>Авторы, составители</b>	<b>Заглавие (заголовок)</b>	<b>Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)</b>	<b>Год издания</b>	<b>Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС</b>
		общественном питании [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л. А. Цопкало, Л. Н. Рождественская ; Новосибирский государственный технический университет. - Новосибирск : НГТУ, 2016. - 230 с. : ил. - ISBN 978-5-7782-2325-7.			"ZNANIUM.COM"
3	Васюкова А. Т	Технология Васюкова А. Т 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	2015	ЭБС "ZNANIUM.COM"

### 8.3. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

- Web of Science [Электронный ресурс] : мультидисциплинарная реферативная база данных. – Philadelphia: ClarivateAnalytics, 2016– . – Режим доступа : [apps.webofknowledge.com](http://apps.webofknowledge.com). – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
- Scopus [Электронный ресурс] : реферативная база данных. – Netherlands: Elsevier, 2004– . – Режим доступа : [scopus.com](http://scopus.com). – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
- Elibrary [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека. – Москва : НЭБ, 2000– . – Режим доступа : [elibrary.ru](http://elibrary.ru). – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
- Пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания» [Электронный ресурс]: Строительные нормы и правила. Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/7/7810/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/7/7810/)
- Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: Каталог. Режим доступа <http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/technological-equipment>
- Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]: Библиотеки ВУЗов. Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib>

### 8.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно
2	Office Standart	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно; Договор № 727 от 20.07.2016г., срок действия - бессрочно

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

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)	Перечень основного оборудования
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 для проведения групповых и индивидуальных консультаций Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (УЛК-807)	Экран телевизионный, ширмы, проектор на штативе, стол преподавательский, стулья преподавательские, Транспарант-перетяжка, системный блок
2	Помещение для самостоятельной работы студентов. (Г-401)	Столы ученические, стулья ученические, ПК с выходом в сеть Интернет