




МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДВФУ)

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий кафедрой Технологии
продукции и организации
общественного питания


Л.В. Левочкина
«22» декабря 2015 г.




Л.В. Левочкина
«22» декабря 2015 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология и организация блюд русской кухни»

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки заочная

Школа биомедицины

Кафедра Технологии продукции и организации общественного питания

Курс 4, семестр -

Лекции – 8 час.

Практические занятия – 8 час.

Лабораторные работы – - час.

Самостоятельная работа – 119 час.

Всего часов – 144 час.

Всего часов аудиторной нагрузки – 16 час.

Контрольные работы – не предусмотрены

Зачет – - курс

Экзамен – 4 курс

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 №1332

УМКД обсужден на заседании кафедры Технологии продукции и организации общественного питания Школы биомедицины ДВФУ №3 от «22» декабря 2015 г.

Заведующий кафедрой Л.В. Левочкина

Составитель: С.Д. Божко к.т.н., доцент, доцент

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Технология и организация блюд русской кухни»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации
общественного питания

Образовательная программа «Технология продукции и организация
общественного питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Технология и организация блюд русской кухни» разработан для студентов _4_ курса 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания» профиль подготовки «Технология организации ресторанного дела» в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Технология и организация блюд русской кухни» входит в вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет _144__ часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (__8 часов), лабораторные занятия (__-__ часов), практические занятия (_8__ часов), самостоятельная работа студента (_119__ часа). Дисциплина реализуется на _4__ курсе в __ семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Особенности продуктового набора русской кухни;
- Основные способы и кулинарные приемы русской кухни;
- Технология блюд русской кухни;
- Особенности подачи блюд русской кухни.

Дисциплина логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2);

Автор-составитель учебно-методического комплекса

к.т.н, доцент,

доцент кафедры технологии

продукции и организации

общественного питания _____ С.Д. Божко

Заведующий кафедрой Технологии продукции


и организации общественного питания _____ Л.В. Левочкина



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

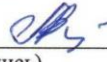
ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


(подпись) Л.В. Левочкина
(Ф.И.О. рук. ОП)
«22» декабря 2015 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий (ая) кафедрой
Технологии продукции и организации общественного
питания


(подпись) Л.В. Левочкина
(Ф.И.О. зав. каф.)
«22» декабря 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология и организация блюд русской кухни

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания**

профиль «Технология организации ресторанного дела»

Форма подготовки заочная

курс 4 семестр -
лекции 8 час.
практические занятия 8 час.
лабораторные работы - час.
в том числе с использованием МАО лек. - / пр. - / лаб. - час.
всего часов аудиторной нагрузки 16 час.
в том числе с использованием МАО - час.
самостоятельная работа 119 час.
в том числе на подготовку к экзамену 4 час.
контрольные работы (количество)
курсовая работа / курсовой проект - семестр
зачет - курс
экзамен 4 курс

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 №1332

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры Технологии продукции и организации общественного питания, протокол №3 от «22» декабря 2015 г.

Заведующий (ая) кафедрой Л.В. Левочкина
Составитель (ли): С.Д. Божко к.т.н., доцент, доцент

Оборотная сторона титульного листа РПУД

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от «_____» _____ 20 г. № _____

Заведующий кафедрой: Левочкина Л.В.
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от «_____» _____ 20 г. № _____

Заведующий кафедрой: Левочкина Л.В.
(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's in 19.03.04 Technology products and catering

Study profile «The technology of production and organization of catering services».

Course title: Technology and organization of Russian cuisine

Basic (variable) part of Block B 1.V.DV.7.2, _4_credits

Instructor: Bozhko S. D.

At the beginning of the course a student should be able to:

- ability to use modern methods and technologies (including information) in professional activity;

- ability to search, storage, processing and analysis of information from various sources and databases, to present it in the required format with the use of information, computer and network technologies.

Learning outcomes:

SPC-1 –the ability to use technical means to measure basic parameters of technological processes, properties of raw materials, semi-finished products and finished product quality, organize and carry out the technological process of food production

SPC-21 – readiness to develop criteria for assessing the professional level of personnel for the preparation of training programs, to carry out certification of production workers and make decisions on the results of certification

SPC-23 – ability to form a professional team, to show leadership qualities in the team, possession of methods of organization of production and effective work of the staff on the basis of modern management methods

SPC-25 – ability to study and analyze scientific and technical information, domestic and foreign experience in food production

Course description:

Educational programme the course aims to study the technology and organization of production of culinary products. The course includes the study of technologies of dishes and culinary products of the peoples of Russia.

Main course literature:

1. Bozhko S.D. Istoriya russkoj kuhni [The history of Russian cuisine: method. instructions] - Vladivostok: Tihookeanskij gosudarstvennyj ehkonomicheskij universitet, 2010.- 20 p. [rus] – Access:

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357856&theme=FEFU>

2. Russkie recepty [Russian recipe] : kulinaryj kalendar' / . — EHlektron. tekstovye dannye. — M. : Belyj gorod, 2011. — 312 p. [rus] – Access:

<http://www.iprbookshop.ru/50179.html>

3. Usov V.V. Russkaya kuhnya: blyuda iz ovoshchej, gribov, moloka i yaic, krup i muki./Vypechka: uchebnoe posobie dlya studentov SPO.- M.: Izdatcentr «Akademiya», 2008.- 416 p. - [rus] Access:

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:354269&theme=FEFU>

Form of final knowledge control: exem

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Технология и организация блюд русской кухни» относится к дисциплинам базовому циклу вариативной части дисциплин по выбору (Б.1.В.ДВ.7.2). Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа. Материал курса тесно связан с курсом «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». Образовательная программа курса направлена на изучение технологии и организации производства кулинарной продукции русской кухни. В программу курса входит изучение технологии блюд и кулинарных изделий русской кухни.

Цель освоения дисциплины «Технология и организация блюд русской кухни» являются ознакомление технологов общественного питания с культурой питания, кулинарными традициями и обычаями русской кухни, с ассортиментом, особенностью технологии и организации производства кулинарной продукции русской кухни.

Задачи:

- ознакомиться с особенностями сырьевого набора, видов кулинарной обработки сырья в русской кухне;
- изучить особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в русской кухне;
- познакомиться с особенностями подачи блюд русской кухни.

Для успешного изучения дисциплины «Технология и организация блюд русской кухни» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции :

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в

требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-1 – способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	показатели качества сырья и кулинарной продукции, свойства различных видов сырья, влияние параметров технологического процесса на качество полуфабрикатов и готовой продукции русской кухни из различных видов сырья
	Умеет	Определять основные технологические параметры при производстве кулинарной продукции русской кухни, организовать и осуществлять технологический процесс производства кулинарной продукции
	Владеет	Навыками ведения технологического процесса производства кулинарной продукции национальных блюд русской кухни
ПК-21 – готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знает	инновационные отечественные технологии приготовления блюд
	Умеет	Применять на практике современные инновационные технологии производства пищевой продукции при изготовлении блюд русской кухни
	Владеет	Приемами и способами инновационных отечественных технологий производства блюд русской кухни
ПК-23 – способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Знает	Основную нормативно-техническую, технологическую документацию, сборники рецептур блюд русской кухни, ее назначение и содержание
	Умеет	Пользоваться сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, нормативными сборниками, технологической документацией
	Владеет	Навыками составления рецептур блюд русской кухни, унификации

		рецептур блюд и кулинарных изделий
ПК-25 – способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Правила составления технологической документации, порядок ее утверждения, основные показатели качества блюд
	Умеет	Осуществлять технологический процесс производства национальных блюд, проводить органолептический анализ качества готовой продукции
	Владеет	Навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов и готовой продукции, расчета количества отходов и взаимозаменяемости сырья, расчета себестоимости блюд, составлять акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология и организация блюд русской кухни» методы активного/интерактивного обучения: учебным планом не предусмотрены.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел I. Блюда русской кухни (8 час)

Тема 1. Технология и организация производства холодных блюд русской кухни(2час)

Холодные блюда и закуски в русской кухне. Ассортимент сырья, используемого для приготовления холодных блюд и закусок. Закуски из икры, из рыбы. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи. Закуски из овощей и грибов, технология приготовления, особенности подачи. Закуски из мяса и субпродуктов, технология приготовления, особенности подачи. Гарниры и соусы, используемые при подаче закусок и холодных блюд.

Тема 2. Технология и организация производства супов в русской кухне (2 час) - с использованием МАО интерактивная лекция

Национальные супы, их роль в национальной кухне. Ассортимент супов разных периодов формирования русской кухни. Ассортимент горячих и холодных супов. Отличительные особенности в технологии и организации производства супов.

Ассортимент, особенности приготовления щей, подача. Мучные гарниры для подачи щей. Уха, сырьевой состав супа, ассортимент, технология приготовления, особенности подачи. Постные супы, особенности продуктового состава, технология приготовления. Супы московского периода: кальи, солянки, похмелки. Технология приготовления, особенности подачи. Мучные, крупяные супы. Технология приготовления.

Холодные супы русской кухни: окрошка, тюря, ботвинья. Технология приготовления, особенности подачи. Заимствованные супы 18-19 веков: супы-пюре, консоме. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи. Фруктовые супы, технология приготовления, особенности подачи. Молочные супы, технология приготовления, особенности подачи.

Тема 3. Технология и организация производства горячих блюд в русской кухне(2час) - с использованием МАО интерактивная лекция

Особенности рыбного продуктового набора. Национальные блюда из рыбы. Технология приготовления отварных, жаренных, тушеных, запеченных блюд, особенности подачи. Технология и организация производства блюд из морепродуктов. Блюда из мяса, птицы. Рецептуры, технология и организация производства отварных, жаренных, тушеных, запеченных блюд. Рецептуры, технология и организация производства отварных, жаренных, тушеных, запеченных блюд из мяса и птицы. Овощное сырье, традиционное для кухни. Технологическая характеристика сырья. История происхождения национальных блюд из овощей. Кулинарные изделия, блюда и горячие закуски из овощей и грибов. Ассортимент блюд из овощей и грибов. Рецептуры. Технология и организация производства отварных, жаренных, тушеных, запеченных блюд из овощей и грибов. Классификация соусов русской кухни разных периодов. Кулинарное

использовании соусов. Ассортимент холодных и горячих соусов. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов используемых для приготовления соусов. Рецептуры приготовления национальных соусов. Особенности подачи к горячим блюдам русской кухни. Ассортимент и технология приготовления блюд из круп, бобовых. Качество блюд, требования к подаче.

Тема 4. Сладкие блюда. Горячие и холодные напитки(2 час).

Значение сладких блюд в питании. Ассортимент сладких блюд разных периодов формирования русской кухни. Технология и организация производства горячих сладких блюд русской кухни из круп, плодов и ягод, мучные сладкие блюда. Холодные сладкие блюда из овощей, плодов и ягод. Ассортимент сладких блюд. Технология приготовления, особенности подачи Желированные сладкие блюда. Русские сласти : пастила, варенье, цукаты, леваша. Заедки.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия (8час.)

Занятие 1. Блюда из мяса, рыбы и овощей русской кухни(2 час) –

1. Холодные блюда и закуски из рыбы, мяса, овощей и грибов
2. Супы в русской кухне. Ассортимент горячих и холодных супов.

Технология приготовления и подача.

3. Блюда из рыбы. Особенности продуктового набора. Приемы и способы кулинарной обработки. Технология и подача блюд.

4. Блюда из мяса. Особенности продуктового набора. Приемы и способы кулинарной обработки. Технология и подача блюд.

5. Блюда из овощей. Особенности продуктового набора. Приемы и способы кулинарной обработки. Технология и подача блюд.

Занятие 2. Блюда из круп, бобовых. Соусы. (2 час)

1. Взвары, приправы, подливы. Ассортимент. Технология приготовления.

2. Соусы. Ассортимент. Технология приготовления.

3. Блюда из круп. Особенности продуктового набора. Технология приготовления. Способы подачи.

4. Блюда из бобовых. Особенности продуктового набора. Технология приготовления. Способы подачи.

5. Блюда из макаронных изделий. Особенности продуктового набора. Технология приготовления. Способы подачи.

Занятие 3. Технология приготовления блюд русской кухни (4 час) – с использованием МАО – имитационные упражнения

Выполнение и защита имитационных упражнений

Тематика упражнений:

1. Написать технологическую схему блюда с указанием режимов первичной и тепловой обработки:

1. Каша боярская (Россия)
2. Каша пуховая (Россия)
3. Курник (Россия)
4. Пирог блинчатый (Россия)
5. Луковая похлебка (Россия)
6. Каравайцы
7. Рыба запеченная по-деревенски (Коми)
8. Кондюбки

Составить технологические карточки и разработать органолептические показатели качества блюд (согласно варианта задания)

1. Сальник
2. Блины пшеничные
3. Каша из тыквы с рисом
4. Оладьи из печени
5. Каша боярская

6. Ушное
7. Клецки манные
8. Щи боярские

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология и организация блюд русской кухни» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;

требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	Раздел 1	ОК-1 ПК-21 ПК-23 ПК-25	Знает технологические параметры процесса производства блюд, правила составления рецептур блюд и кулинарных изделий, акта контрольной отработки блюд, знает основные требования по составлению технологических схем производства блюд и изделий Умеет осуществлять технологический процесс производства	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 реферат	Экзамен Вопросы 1-50 Пр-1 – итоговый тест

			национальных блюд, проводить органолептический анализ качества готовой продукции, пользоваться сборником рецептур блюд, составлять технологические схемы производства блюд		
			Владеет навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов, выхода готового блюда, ведет расчет количества отходов и взаимозаменяемости сырья, составляет акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий; приемами и навыками производства блюд и кулинарных изделий русской кухни		

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

(электронные и печатные издания)

1. История русской кухни: метод. указания / Сост. Божко С.Д. Владивосток: Изд-во ТГЭУ, 2010.- 20с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357856&theme=FEFU>

2. Питание народов мира : культура и традиции : учебное пособие для вузов / Н. В. Щеникова.- Владивосток: Дальнаука, 2006.- 267 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:239941&theme=FEFU>

3. Усов В.В. Русская кухня: блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки./Выпечка: учебное пособие для студентов СПО.- М.: Издатцентр «Академия», 2008.- 416 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:354269&theme=FEFU>

4. Титюнник А.И., Новоженев Ю.М. Советская национальная и зарубежная кухня. –М.: Высшая школа, 2008 –381с.

<http://znanium.com/bookread.php?book=377155>

5. Русские рецепты [Электронный ресурс] : кулинарный календарь / . — Электрон. текстовые данные. — М. : Белый город, 2011. — 312 с. — 978-5-7793-2128-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/50179.html>

Дополнительная литература
(печатные и электронные издания)

6. Золотая коллекция кулинарных рецептов [Электронный ресурс] / . — Электрон. текстовые данные. — Электрон. текстовые данные. — Электрон. текстовые данные — М. : РИПОЛ классик, 2010. — 264 с.
<http://www.iprbookshop.ru/38217.html>

7. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 104 с.
<http://znanium.com/catalog/product/415521>

8. Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства. — М.: Центр полиграф, 2006 –976с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:244894&theme=FEFU>

9. Русская кухня : традиции и обычаи / В. М. Ковалев, Н. П. Могильный.- М.:Советская Россия, 1990.- 255 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:337033&theme=FEFU>

10. Русская кухня: блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка : учебное пособие для сузов / В. В. Усов.- Москва : Академия, 2008.- 415 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:354269&theme=FEFU>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Кулинарный сайт национальных кухонь
<http://www.gastronom.ru/>

2. Кулинарный сайт русской кухни
<http://www.russianfood.com/>

3. Кулинарный сайт, кухни народов мира
<http://kedem.ru/>

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины раскрывается на лекционных занятиях, так как лекция является основной формой обучения, где преподавателем даются основные понятия дисциплины.

Последовательность изложения материала на лекционных занятиях, направлена на формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала при самостоятельной работе.

На практических занятиях в ходе дискуссий на семинарских занятиях, при обсуждении рефератов и на занятиях с применением методов активного обучения бакалавры учатся анализировать и прогнозировать развитие науки о питании раскрывают ее научные и социальные проблемы.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у студентов

навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе практических занятий бакалавр выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области технологии производства национальных блюд.

Рекомендации по работе с литературой

Важной составляющей самостоятельной подготовки студентов является работа с литературой ко всем занятиям: семинарским, практическим, при подготовке к зачетам, экзаменам, тестированию, участию в научных конференциях. Умение работать литературой означает научиться осмысленно пользоваться источниками.

Существует несколько методов работы с литературой. Один из них – самый известный - метод повторения: прочитанный текст можно заучить наизусть. Простое повторение воздействует на память механически поверхностно. Полученные таким путем сведения легко забываются. Наиболее эффективный метод - метод кодирования: прочитанный текст нужно подвергнуть большей, чем простое заучивание, обработке. Чтобы основательно обработать информацию и закодировать ее для хранения, важно провести целый ряд мыслительных операций: прокомментировать новые данные; оценить их значение; поставить вопросы; сопоставить полученные сведения с ранее известными. Изучение научной учебной и иной литературы требует ведения рабочих записей. Форма записей может быть весьма разнообразной: простой или развернутый план, тезисы, цитаты, конспект.

Выписки - небольшие фрагменты текста (неполные и полные предложения, отделы, а также дословные и близкие к дословным записи об излагаемых в нем фактах), содержащие в себе квинтэссенцию (т.е. самое главное, самое важное, наиболее существенное) содержания прочитанного. Выписки представляют собой более сложную форму записи содержания исходного источника информации. По сути, выписки - не что иное, как цитаты, заимствованные из текста. Выписки позволяют в концентрированной

форме и с максимальной точностью воспроизвести в произвольном (чаще последовательном) порядке наиболее важные мысли автора. В отдельных случаях - когда это оправдано с точки зрения продолжения работы над текстом - вполне допустимо заменять цитирование изложением, близким дословному.

Аннотация - краткое изложение основного содержания исходного источника информации, дающее о нем обобщенное представление. К аннотации прибегают в тех случаях, когда подлинная ценность и пригодность исходного источника информации исполнителю письменной работы окончательно неясна, но в то же время о нем необходимо оставить краткую запись с обобщающей характеристикой. Для указанной цели и используется аннотация. Резюме - краткая оценка изученного содержания информации, полученная, прежде всего, на основе содержащихся в нем выводов.

Резюме весьма сходно по своей сути с аннотацией. Однако, в отличие от последней, текст резюме концентрирует в себе данные не из основного содержания информации, а из его заключительной части, прежде всего, выводов. Но, как и в случае с аннотацией, резюме излагается своими словами - выдержки из оригинального текста в нем практически не встречаются.

Конспект - сложная запись содержания исходного текста, включающая в себя заимствования (цитаты) наиболее примечательных мест в сочетании с планом источника, а также сжатый анализ записанного материала и выводы по нему.

Рекомендации по подготовке к экзамену

Первоначальное изучение дисциплины завершается экзаменом. Экзамен является формой итогового контроля знаний и умений, полученных на лекциях, семинарских, практических занятиях и процессе самостоятельной работы.

В период подготовки студент вновь обращается к уже изученному (пройденному) учебному материалу.

Подготовка студента к экзамену включает в себя три этапа:

- самостоятельная работа в течение семестра;
- непосредственная подготовка в дни, предшествующие зачету по темам курса;
- подготовка к ответу на вопросы, содержащиеся в тестах.

Литература для подготовки указана в рабочей программе. Для полноты учебной информации и ее сравнения лучше использовать лекции, а также не менее двух учебников по дисциплине. Студент вправе сам придерживаться любой из представленных в учебниках точек зрения по спорной проблеме (в том числе отличной от преподавателя), но при условии достаточной научной аргументации и обоснования.

Основным источником подготовки к экзамену является конспект лекций, где учебный материал дается в систематизированном виде, основные положения его детализируются, подкрепляются современными фактами и информацией, которые в силу новизны не вошли в опубликованные печатные источники. В ходе подготовки студентам необходимо обращать внимание не только на уровень запоминания, но и на степень понимания излагаемых проблем, решению профессиональных задач, формированию соответствующих общекультурных и профессиональных компетенций.

Экзамен проводится по тестам, охватывающим весь пройденный материал дисциплины, включая вопросы, отведенные для самостоятельного изучения. По окончании ответа преподаватель (экзаменатор) может задать студенту дополнительные и уточняющие вопросы. На подготовку к ответу по вопросам теста студенту дается 30 минут с момента получения им задания.

Результаты экзамена объявляются студенту после окончания его ответа в день сдачи.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам.

Наименование оборудованных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования
<p>Лекционная аудитория оснащенная мультимедийным комплексом г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М329, площадь 41,9м²</p>	<p>Лекционные аудитории Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,-2 шт. Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce, 50 см - 2 шт Документ-камера Avervision CP355AF - 2 шт Сетевая видеокамера Multipix MP-HD718 - 2 шт Матричный коммутатор DVI Extron DXP 44 DVI PRO - 2 шт Комплект удлинителей DVI - 2 шт Усилитель-распределитель DVI сигнала, Extron DVI DA2 - 2 шт Врезной интерфейс с системой автоматического втягивания кабелей TLS TAM 201 Standart III - 2 шт Усилитель мощности, Extron XPA 2001-100V - 2 шт Цифровой аудиопроцессор, Extron DMP 44 LC - 2 шт Акустическая система для потолочного монтажа с низким профилем, Extron SI 3CT LP - 2 шт Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе рокового приемника EM 100 G36 передатчика БЛ 100 ПЗ, петличный микрофон ME 4с ветрозащитой и антенн - 2 шт Сетевой контроллер управления C T S4 - 2 шт Расширение для контроллера управления Extron IPL T CR48 - 2 шт</p>
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW,GigEth,Wi-Fi,BT,usb kbd/mse,Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit),1-1-1 Wty Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля;</p>

	оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскопечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками
--	---



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

НАЗВАНИЕ ШКОЛЫ (ФИЛИАЛА)

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

по дисциплине «Технология и организация блюд русской кухни»

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и
организации общественного питания**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки заочная

**Владивосток
2014**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата / сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение работы	Форма контроля
1	1-4 неделя	Подготовка к практическому занятию	5	Зачет
2	1-4 неделя	Подготовка к собеседованию	5	Зачет
3	4 неделя	Подготовка рефератов	16	Зачет

Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки реферата.

Преподаватель предлагает каждому студенту индивидуальные и дифференцированные задания. Некоторые из них могут осуществляться в группе (например, подготовка доклада и презентации по одной теме могут делать несколько студентов с разделением своих обязанностей – один готовит научно-теоретическую часть, а второй проводит анализ практики).

Характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению

Методические указания к выполнению реферата

Цели и задачи реферата

Реферат (от лат. *refero* — докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме. Избранная студентом проблема изучается и анализируется на основе одного или нескольких источников. В отличие от курсовой работы, представляющей

собой комплексное исследование проблемы, реферат направлен на анализ одной или нескольких научных работ.

Целями написания реферата являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем современного законодательства;
- развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;
- развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;
- научить студента грамотно излагать свою позицию по анализируемой в реферате проблеме;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно – практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или диплома;
- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с мнением того или иного автора по данной проблеме.

Основные требования к содержанию реферата

Студент должен использовать только те материалы (научные статьи, монографии, пособия), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Содержание реферата должно быть конкретным, исследоваться должна только одна проблема (допускается несколько, только если они взаимосвязаны). Студенту необходимо строго придерживаться

логики изложения (начать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы). Реферат должен заканчиваться выведением выводов по теме.

По своей *структуре* реферат состоит из:

1. Титульного листа;
2. Введения, где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию;
3. Основного текста, в котором последовательно раскрывается избранная тема. В отличие от курсовой работы, основной текст реферата предполагает разделение на 2-3 параграфа без выделения глав. При необходимости текст реферата может дополняться иллюстрациями, таблицами, графиками, но ими не следует "перегружать" текст;
4. Заключения, где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста.
5. Списка использованной литературы. В данном списке называются как те источники, на которые ссылается студент при подготовке реферата, так и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Объем реферата составляет 10-15 страниц машинописного текста, но в любом случае не должен превышать 15 страниц. Интервал – 1,5, размер шрифта – 14, поля: левое — 3см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5см.. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

Порядок сдачи реферата и его оценка

Реферат пишется студентами в течение триместра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение триместра. При оценке реферата учитываются

соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой, умение ставить проблему и анализировать ее, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

Темы рефератов

1. Продуктовый набор, особенности кулинарной обработки продуктов в русской кухне.
2. Блюда из овощей в русской кухне. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.
3. Ассортимент и характеристика мясного сырья, характерного для русской кухни. Особенности кулинарной обработки мясного сырья.
4. Щи в русской кухне. Ассортимент, особенности приготовления, подача.
5. Холодные закуски из мяса в русской кухне. Ассортимент, технология приготовления, особенности подача.
6. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи горячих рыбных блюд в русской кухне.
7. Холодные закуски из рыбы в русской кухне. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.
8. Холодные супы в русской кухне. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.
9. Изделия из пресного теста в русской кухне.
10. Горячие супы в русской кухне. Ассортимент, особенности подачи. История происхождения традиционных супов.
11. Кондитерские изделия в русской кухне. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.
12. Пироги в русской кухне. Ассортимент, обрядовые изделия, история происхождения.
13. Мучные блюда в русской кухне. Старорусские, обрядовые блюда.

14. Блюда из круп в русской кухне. Ассортимент обрядовые изделия, история происхождения.

15. Горячие блюда из мяса в русской кухне. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.

16. Горячие напитки в русской кухне.

17. Сладкие блюда в русской кухне.

18. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи рыбных блюд в русской кухне.

19. Ассортимент, технология приготовления и особенности подачи рыбных закусок в русской кухне.

20. Ухи, щи, похлебки, в русской кухне. Особенности приготовления, подачи.

21. Напитки в русской кухне. История происхождения напитков, традиции, обычаи (чай, кофе,).

22. Классификация и ассортимент холодных закусок в русской кухне.

23. Обрядовые блюда в русской кухне.

24. Начинки для мучных изделий, пирогов в русской кухне. Ассортимент, технология приготовления.

25. Сладкие блюда в русской кухне.

26. Факторы, влияющие на изменение ассортимента блюд на разных этапах русской кухни, ассортимент блюд.

27. Напитки в русской кухне. История происхождения напитков, традиции, обычаи (сбитень, квас, мед).

28. Кальи, солянки, рассольники в русской кухне. Особенности приготовления, подачи.

29. Влияние

30. Особенности и ассортимент блюд пасхального стола

31. Великий пост. Ассортимент и особенности блюд постного стола

32. Мясоеды, ассортимент блюда и их характеристика

Критерии оценки реферата

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной теме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной литературы, возможные статистические сведения, информация нормативно- правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

НАЗВАНИЕ ШКОЛЫ (ФИЛИАЛА)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Технология и организация блюд русской кухни»
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и
организации общественного питания
Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного питания»
Форма подготовки заочная

Владивосток
2014

Паспорт ФОС

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ОК-1 способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	знает (пороговый уровень)	Продуктовый набор, традиции и обычаи застолья народов мира. Историю происхождения традиционных национальных блюд	Знает продуктовый набор, традиции и обычаи застолья народов мира. Историю происхождения традиционных национальных блюд	Способность отличить продуктовый набор, традиции и обычаи застолья народов мира. Историю происхождения традиционных национальных блюд	45-64
	умеет (продвинутый)	Применять основные требования к производству национальных блюд	Умеет применять основные требования к производству национальных блюд	Способность применять основные требования к производству национальных блюд	65-84
	владеет (высокий)	Приемами и способами кулинарной обработки, применяемыми в национальных кухнях	Владеет приемами и способами кулинарной обработки, применяемыми в национальных кухнях	Способность применять приемы и способы кулинарной обработки, в национальных кухнях	85-100
ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить	знает (пороговый уровень)	Историю происхождения традиционных национальных блюд	Знает Историю происхождения традиционных национальных блюд	Способность отличить происхождение традиционных национальных блюд	45-64
	умеет (продвинутый)	Организовать обслуживание на предприятии	Умеет Организовать обслуживание на предприятиях	Способность организовать обслуживание на предприятиях питания	65-84

аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации		х питания национальной кухни	питания национальной кухни	национальной кухни	
	владеет (высокий)	Навыками организации обслуживания на предприятиях питания национальной кухни	Владеет организации обслуживания на предприятиях питания национальной кухни	Способность организации обслуживания на предприятиях питания национальной кухни	85-100
ОК-23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	знает (пороговый уровень)	культурные различия народов мира и России	Знает культурные различия народов мира и России	Способность отличить культурные различия народов мира и России	45-64
	умеет (продвинутый)	работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Умеет работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	65-84
	владеет (высокий)	Навыками работы в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Владеет Навыками работы в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Способность овладения навыками работы в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	85-100
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественной и зарубежный опыт по производству продуктов питания	знает (пороговый уровень)	традиции и культуру питания народов мира, быт, застолье, церемонии, обряды, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем	Знает традиции и культуру питания народов мира, быт, застолье, церемонии, обряды, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем	Способность отличить традиции и культуру питания народов мира, быт, застолье, церемонии, обряды, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем	45-64
	умеет (продви-)	Применять на практике	Умеет применять на	Применять на практике	65-84

	нутый)	церемонии, обряды	практике церемонии, обряды	церемонии, обряды	
	владеет (высокий)	информаци й об основных компонентах материально й культуры, методически ми подходами к изучению мировых традиций и культуры питания	Владеет информацией об основных компонентах материальной культуры, методическими подходами к изучению мировых традиций и культуры питания	информацией об основных компонентах материальной культуры, методическими подходами к изучению мировых традиций и культуры питания	85- 100

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Методические указания для подготовки к практическим занятиям

Семинарские занятия проводятся в форме дискуссии, на которых проходит обсуждение конкретных ситуаций. Обсуждения направлены на освоение научных основ, эффективных методов и приемов решения конкретных практических задач, на развитие способностей к творческому использованию получаемых знаний и навыков. Основная цель проведения семинара заключается в закреплении знаний полученных в ходе прослушивания лекционного материала. Семинар проводится в форме устного опроса студентов по вопросам семинарских занятий, а также в виде моделирования практической ситуации. В ходе подготовки к семинару студенту следует просмотреть материалы лекции, а затем начать изучение учебной литературы. Следует знать, что освещение того или иного вопроса в литературе часто является личным мнением автора, построенного на анализе различных источников, поэтому следует не ограничиваться одним учебником

или монографией, а рассмотреть как можно больше материала по интересующей теме.

Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка экзамена	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-86	«отлично»	Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой.
85-76	«хорошо»	Оценки "хорошо" заслуживает студент обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.
75-61	«удовлетворительно»	Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя. Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы.
Ниже 60	«неудовлетворительно»	Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении

Вопросы для подготовки к экзамену

1. Мучные блюда и изделия в русской кухне.
2. Особенности приготовления теста в разные периоды формирования кухни.
3. Первые блюда в русской кухне. История блюд. Ассортимент. Особенности подачи.
 1. Крупы в русской кухне. Ассортимент, назначение.
 2. Рыба в русской кухне. Характеристика сырья. Кулинарное использование.
 3. Мясо в русской кухне. Характеристика сырья. Кулинарное использование.
 4. Овощи в русской кухне. Характеристика сырья. Кулинарное использование.
 5. Ассортимент холодных и горячих напитков.
 6. Пироги в русской кухне. Особенности теста, формы, цвет, виды.
 7. Обрядовые пироги.
 8. Хлеб в русской кухне. Сырье, виды. Хлебные изделия (калачи, крендели, бублики и др)
 9. Виды пряников (по форме, по месту изготовления, по назначению).
 10. Продуктовый набор, особенности кулинарной обработки продуктов в русской кухне.
 11. Блюда из овощей в русской кухне. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.
 12. Ассортимент и характеристика мясного сырья, характерного для русской кухни. Особенности кулинарной обработки мясного сырья.

13. Щи в русской кухне. Ассортимент, особенности приготовления, подача.
14. Холодные закуски из мяса в русской кухне. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.
15. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи горячих рыбных блюд в русской кухне.
16. Холодные закуски из рыбы в русской кухне. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.
17. Холодные супы в русской кухне. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.
18. Изделия из пресного теста в русской кухне.
19. Горячие супы в русской кухне. Ассортимент, особенности подачи. История происхождения традиционных супов.
20. Кондитерские изделия в русской кухне. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.
21. Пироги в русской кухне. Ассортимент,
22. обрядовые изделия, история происхождения.
23. Мучные блюда в русской кухне. Старорусские, обрядовые блюда.
24. Блюда из круп в русской кухне.
25. Ассортимент обрядовые изделия из круп, история происхождения.
26. Горячие блюда из мяса в русской кухне. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.
27. Постный и скоромный стол в русской кухне. Влияние религии на формирование ассортимента блюд русской кухни и кухонь других славянских народов.
28. Горячие напитки в русской кухне.
29. Сладкие блюда в русской кухне.
30. Ассортимент, технология приготовления, особенности подачи рыбных блюд в русской кухне.

31. Ассортимент, технология приготовления и особенности подачи рыбных закусок в русской кухне.
32. Ухи, щи, Особенности приготовления, подачи.
33. Мучные супы, технология,подача
34. Похлебки в русской кухне. Особенности приготовления, подачи.
35. Напитки в русской кухне. История происхождения напитков, традиции, обычаи (чай, кофе,).
36. Классификация и ассортимент холодных закусок в русской кухне.
37. Технология закусок из рыбы
38. Технология закусок их овощей
39. Технология закусок из икры
40. Технология закусок из грибов
41. Обрядовые блюда в русской кухне.
42. Начинки для мучных изделий, пирогов в русской кухне.
43. Ассортимент, технология приготовления начинок для пирогов.
44. Факторы, влияющие на формирование русской кухни,
45. Сладкие блюда в русской кухне.
46. Факторы, влияющие на изменение ассортимента блюд на разных этапах русской кухни, ассортимент блюд.
47. Напитки в русской кухне.
48. История происхождения напитков, традиции, обычаи (сбитень, квас, мед).
49. Кальи, солянки, Особенности приготовления, подачи.
50. Рассольники в русской кухне. Особенности приготовления, подачи.

Итоговый тест

Итоговый тест

1. Назовите основное блюдо рождественского стола
а. коливо

- б. сочиво
 - в. бабкина каша
 - г. боярская каша
2. Перечислите характерные черты русской кухни
- а. разнообразие овощного сырья
 - б. разнообразие мучных, крупяных блюд
 - в. широкое использование жарки
 - г. измельчение продуктов
3. Назовите продукт, с добавлением которого готовится кулага
- а. ягоды калины
 - б. мед
 - в. маковое молочко
 - г. молоко
4. Назовите смесь видов муки из которой готовится сложеное тесто
- а. ржаной и гречневой муки
 - б. пшеничной и рисовой
 - в. пшеничной и ржаной
 - г. пшеничной и гречневой
5. Назовите продукт, который входит в русскую разновидность мусса
- а. ягоды калины
 - б. миндальное молочко
 - в. крахмал
 - г. манная крупа
6. Назовите какие каши (по консистенции) занимали в русской кухне первое место
- а. кашица
 - б. размазня
 - в. крутые
 - г. толокно
7. Дайте название блюда : пюре из гороха с постным маслом

- а. горошница
 - б. гороховый кисель
 - в. гороховый суп
 - г. гороховый каравай
8. Назовите вид начинки для «именинного» пирога
- а. варенье
 - б. горох
 - в. мясная
 - г. рыбная
9. Назовите период, с которого пироги стали самостоятельным блюдом
- а. конец 19 – начало 20 века
 - б. конец 18 – начало 19 века
 - в. конец 17 – начало 18 века
 - г. конец 16 – начало 19 века
10. Назовите блюда, преобладающие в русской кухне
- а. постные
 - б. полупостные
 - в. скоромные
11. Назовите тесто, используемое в старорусской кухне для приготовления пирогов
- а. ржаное
 - б. пшеничное
 - в. ржано-пшеничное
 - г. с добавлением гречневой муки
12. Назовите способ тепловой обработки, используемый для приготовления блюда «ушное»
- а. варка
 - б. тушение
 - в. жарка
 - г. запекание

13. Какой пирог имеет традиционную начинку из грибов, риса, птицы

- а. кулебяка
- б. расстегай
- в. курник
- г. каравай

14. Назовите вид закусочного пирога

- а. расстегай
- б. курник
- в. рыбник
- г. кулебяка

15. Назовите пирог, в котором начинка прослаивается блинчиками

- а. курник
- б. кулич
- в. расстегай
- г. каравай

16. Назовите вид крупы, из которой чаще всего готовили толокно

- а. рисовая
- б. овсяная
- в. пшено
- г. перловая

17. Назовите кашу, в состав которой входит изюм, взбитое с молоком яйцо

- а. пуховая
- б. янтарная
- в. боярская
- г. велигорка

18. Назовите пирог со сложной начинкой

- а. расстегай
- б. рыбник
- в. кулебяка
- г. кулич

19. Какие пироги в русской кухне традиционно имели круглую форму

а. расстегаи

б. рыбники

в. кулебяки

г. бабкины пироги

20. Как называется пирог из пресного теста

а. курник

б. каравай

в. рыбник

г. кулич

21. Назовите вид мучных изделий, которые готовили на Сретенье

а. бабкины пироги

б. жаворонки

в. калитки

г. кундюбки

22. Назовите вид мучных изделий, которые готовили с фаршем из грибов и гречневой каши

а. бабкины пироги

б. жаворонки

в. калитки

г. кундюбки

Критерии оценки тестов:

Студенту выставляются следующие баллы:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если у студента сформированы систематические знания основных принципов русской кухни, этапов формирования кухни, ассортимент блюд, требованиям к их качеству. Ошибок в ответах на вопросы теста нет, или допускается одна ошибка

- 85-76 - баллов - если у студента формировались, но содержащие отдельные пробелы знания. Допущены две-три ошибки в ответах на вопросы теста

- 75-61 балл - Неполные знания особенностей русской кухни и ассортимента блюд. Допущено не более 4 ошибок в ответах на вопросы теста

- 60-50 баллов - фрагментарные знания особенностей русской кухни и ассортимента блюд. Допущено более 4 ошибок.

Оценочные средства для текущей аттестации

Критерии оценки реферата

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены

основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Вопросы для коллоквиумов, собеседования

Раздел 1. Русская кухня

1. Из какой муки пекли пироги на Руси
2. История появления мучных блюд и изделий (жаворонки, «кресты», бабкины пироги, курник, каравай и др.)
3. Особенности приготовления пресного теста
4. Ассортимент изделий из пресного теста в русской кухне (отварные, жареные, запеченные)
5. Ассортимент изделий из дрожжевого теста в русской кухне
6. Начинки, технология, ассортимент
7. Какой формы были расстегаи
8. Что такое «пряженцы»
9. Назовите способы тепловой обработки, характерные для русской кухни в допетровскую эпоху.
10. Назовите способы тепловой обработки, характерные для русской кухни Петровско-екатерининскую эпоху
11. Какие виды каш характерны для русской кухни
12. Назовите основное горячее блюдо из репы
13. Что такое «верченые блюда»
14. До какого времени в русской кухне не использовали рубленое мясо
15. Какой старинный прием использовался для варки рыбы

16. Что такое «подпала», «подбела»
17. Какие начинки используют при изготовлении кулебяки
18. Что такое рыбник
19. Какая форма может быть у русских пирогов
20. Охарактеризуйте, как принято подавать щи
21. Мучные блюда и изделия в русской кухне. Особенности приготовления теста в разные периоды формирования кухни.
22. Первые блюда в русской кухне. История блюд. Ассортимент. Особенности подачи.
23. Крупы в русской кухне. Ассортимент, назначение.
24. Рыба в русской кухне. Характеристика сырья. Кулинарное использование.
25. Мясо в русской кухне. Характеристика сырья. Кулинарное использование.
26. Овощи в русской кухне. Характеристика сырья. Кулинарное использование.
27. Ассортимент холодных и горячих напитков.
28. Пироги в русской кухне. Особенности теста, формы, цвет, виды.
29. Обрядовые пироги.
30. Хлеб в русской кухне. Сырье, виды. Хлебные изделия (калачи, крендели, бублики и др)
31. Виды пряников (по форме, по месту изготовления, по назначению).

Критерии оценок

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

- 75-61 балл - студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.

- 60-50 баллов - если ответ представляет собой пересказанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.

- 75-61 балл выставляется студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в работе над упражнениями, не способен к коммуникативному общению, не может выразить свое мнение по данной задаче.