



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

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

«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**

**«История 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   1  , семестр   -  

Лекции –   6   час.

Практические занятия –   10   час.

Лабораторные работы –   -   час.

Самостоятельная работа –   83   час.

Всего часов –   108   час.

Всего часов аудиторной нагрузки –   16   час.

Контрольные работы – не предусмотрены

Зачет –   -   курс

Экзамен –   1   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  
«История 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 «История русской кухни» разработан для студентов \_1\_ 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 «История русской кухни» входит в вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет \_108\_\_ часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (\_\_6\_\_ часов), лабораторные занятия (\_\_-\_\_ часов), практические занятия (\_10\_\_ часов), самостоятельная работа студента (\_83\_\_ часа). Дисциплина реализуется на \_1\_\_ курсе в \_\_ семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Этапы формирования русской кухни;
- Факторы, влияющие на формирование русской кухни;
- Литературные источники о русской кухне ;
- Технология блюд русской кухни;
- Особенности подачи блюд народов России.

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 общекультурных и 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);
- методические указания (приложение 3).

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 БИОМЕДИЦИНЫ**

«СОГЛАСОВАНО»  
Руководитель ОП

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



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

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

История русской кухни

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

профиль «Технология организации ресторанного дела»

**Форма подготовки заочная**

курс 1 семестр      -       
лекции 6 час.  
практические занятия 10 час.  
лабораторные работы      -      час.  
в том числе с использованием МАО лек.      -      /пр. 4 /лаб.      -      час.  
всего часов аудиторной нагрузки 16 час.  
в том числе с использованием МАО 4 час.  
самостоятельная работа 83 час.  
в том числе на подготовку к экзамену 9 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**

**I. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:**

Протокол от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Заведующая кафедрой \_\_\_\_\_ Левочкина Л.В.  
(подпись)

**II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:**

Протокол от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Заведующая кафедрой \_\_\_\_\_ Левочкина Л.В.  
(подпись)

## **ABSTRACT**

**Bachelor's degree in** 19.03.04 Technology products and catering

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

**Course title:** History of Russian national food

**Basic part of Block B 1.V.OD.2, 3 credits**

**Instructor:** Bozhko S.D.

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

- the ability to search, store, process and analyze information from various sources and databases, to represent it in the required format using the information, computer and network technologies;

- the ability to use modern methods and technologies (including information) in their professional activities.

**Learning outcomes:**

GC-1-the ability to self-improvement and self-development in the professional field, to improve the cultural level

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

**Course description:**

The discipline «History of Russian cuisine» is closely connected with technology of products of public catering, the service organization at catering establishments, practical preparation of students.

The discipline «History of Russian cuisine» is a basis for the subsequent studying of discipline «Technology and the organization of production of culinary products of the Slavic people».

**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. Shinikova N. V. Kultura narodov mira [Power to the peoples of the world : culture and traditions : textbook for universities ].- Vladivostok: Dalnauka, 2006. - 267 p. - [rus] Access:

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

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 «История русской кухни» относится к блоку 1 вариативной части обязательных дисциплин (Б.1.В.ОД.2). Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов. В программе дисциплины отражены особенности русской кухни и кухонь народов России, продуктовый набор, особенности и традиции питания. Материал курса тесно связан с технологией продуктов общественного питания, организацией обслуживания на предприятиях общественного питания, практической подготовкой студентов. Дисциплина «История русской кухни» является основой для последующего изучения дисциплины «Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов».

**Целью** освоения дисциплины являются ознакомление студентов бакалавров с культурой питания, кулинарными традициями и обычаями, с ассортиментом национальных блюд, историей их происхождения, особенностью технологии блюд.

### **Задачи:**

- изучить особенности продуктового набора, традиции питания, обычаи народов России;
- изучить факторы, повлиявшие на формирование национальной кухни;
- создать базовую основу для изучения дальнейших дисциплин.

Для успешного изучения дисциплины «История 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 общекультурные, профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Знает	Продуктовый набор, традиции и обычаи застолья народов России. Историю происхождения традиционных национальных блюд
	Умеет	Применять основные требования к производству национальных блюд
	Владеет	Приемами и способами кулинарной обработки, применяемыми в национальных кухнях народов России
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	традиции и культуру питания народов России, быт, застолье, церемонии, обряды, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем
	Умеет	Применять на практике традиции и культуру питания народов России, быт, застолье, церемонии, обряды, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем
	Владеет	информацией об основных компонентах материальной культуры, методическими подходами к изучению мировых традиций и культуры питания народов России

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «История русской кухни» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: интерактивные лекции.

## **I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

### **Раздел 1. История и характеристика русской кухни**

**(6 час, в т.ч с использованием методов активного обучения -4 час)**

**Тема 1. Историческое развитие, этапы формирования русской кухни– с использованием метода активного обучения – интерактивная лекция (\_2\_ час.)**

Формирование русской кухни. Факторы, влияющие на формирование кухни (природно-климатический, религиозный, иноземное влияние, научно-технический прогресс). Литературные источники о русской кухне. Этапы формирования кухни. Древнерусская кухня. Характерные особенности, продуктовый набор в русской кухне 9-13 вв. Кухня московского государства. Русская кухня 14-15 вв. Деление кухни по сословиям. Ассортимент блюд, продуктовый набор в данный период. Русская кухня эпохи Домостроя 16-17 вв. Русская кухня петровско-екатерининского периода. Оборудование, посуда и инвентарь кухни. Приемы тепловой обработки продуктов. Продуктовый набор, ассортимент блюд, история их происхождения. Влияние кухонь Западной Европы на развитие русской кухни, появление новых продуктов. Основные отличительные особенности кухни. Петербургская кухня (19 в). Реформирование кухни. Основоположники реформирования. Общенациональная русская кухня (60-ые годы 19 в. – начало 20 в.). Советская кухня (с 1917 до 80-х гг. 20 в.). Факторы, оказывающие влияние на формирование кухни в данный период. Этапы формирования советской кухни. Кулинарные особенности кухни. Продуктовый набор, ассортимент блюд, особенности кулинарной обработки продуктов.

**Тема 2. Русская кухня в период православных праздников  
История предприятий питания – с использованием метода активного обучения – интерактивная лекция (\_2\_ час.)**

Традиции, обычаи семейных, религиозных праздников. Ассортимент обрядовых блюд и изделий. История православных праздников, традиции, обычаи и обряды. Ассортимент блюд праздничных застолий (Сочельник, Рождество, Крещение, Масленица, Благовещение, Сретенье, Пасха,

Вознесение, Троица, Петров день, Спасы), семейных праздников (свадьба, крестины, именины, поминальный стол, Новый год).

Первые предприятия питания на Руси: корчма, кабаки. История трактиров, трактиры Москвы. Ресторанное дело России 19 – начала 20 веков. Чайные традиции, первые чайные Москвы. Кофейни. Организация общественных столовых. Развитие сети предприятий общественного питания 19-20 веков. Сеть предприятий фаст-фуд: «Русское бистро», «Ростик с», «Крошка-картошка», «Теремок».

### **Тема 3. Традиции и обычаи в русской кухне Отличительные особенности в культуре питания, кулинарных традициях и обычаях народов России (\_2\_ час.)**

Национальные кухни народов России. Продуктовый набор, особенности кулинарной обработки продуктов, национальные блюда и традиции питания. Урал, Сибирь, Дальний Восток (бурятская кухня, калмыцкая кухня, еврейская кухня). Продуктовый набор, ассортимент блюд, история их происхождения. Кухни народов Севера (якутская кухня). Северо - кавказский округ (адыгейская кухня, дагестанская кухня, чеченская и ингушская кухни, донская, кубанская кухни). Продуктовый набор, ассортимент блюд, история их происхождения. Приволжский федеральный округ (башкирская кухня, марийская кухня, мордовская кухня, татарская кухня, удмуртская кухня, чувашская кухня). Продуктовый набор, ассортимент блюд, история их происхождения. Северо-западный федеральный округ (карельская кухня, кухня народов Коми). Продуктовый набор, ассортимент блюд, история их происхождения.

## **II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

### **Практические занятия**

**( 10час)**

## Занятие 1. Факторы, оказывающие влияние на формирование русской кухни. Литературные источники (\_4\_ час.)

*Задание.* Сформулировать основные отличительные черты этапов формирования русской кухне.

Для решения данного задания проанализировать следующие позиции:

1. основные факторы,
2. основное оборудование,
3. основная посуда для приготовления блюд,
4. особенности подачи,
5. традиционные блюда (русской кухни и заимствованные),
6. новые продукты
7. иноземное влияние
8. количество блюд, перемен
9. литературные источники
10. предприятия питания

Оформить задание в виде таблицы:

наименовани е	Древнерусска я кухня	Московска я кухня	Петровско- екатеринински й период	Петербургски й период
Подача блюд	Русская подача переменной блюд	То же	Французская подача (все блюда одновременно)	Русская подача

*Вопросы для подготовки:*

1. Влияние природно-климатического фактора на формирование русской кухни
2. Иноземное влияние на формирование русской кухни
3. Религиозное влияние на формирование русской кухни
4. Влияние технического прогресса на формирование русской кухни

5. Литературные источники о русской кухне (летописи, столовые обиходники, Домострой, Роспись царским кушаньям, Столовые книги)

6. Первые кулинарные книги отечественных авторов

7. Кулинарные книги иностранных авторов

8. Кулинарные книги советского периода

### **Занятие 2. Характеристика русской кухни (4 час)**

1. Продуктовый набор древнерусской кухни

2. Религиозное влияние на кухню.

3. Постный и скоромный стол.

4. Приемы и способы кулинарной обработки древнерусской кухни

5. Режим питания, основные виды блюд древнерусской кухни и кухни московского периода

6. Традиции питания в древнерусской кухне и кухни московского периода

7. Продуктовый набор древнерусской кухни и кухни московского периодов

8. Приемы и способы кулинарной обработки 18-19 вв

### **Занятие 3 . Русская кухня в период православных и семейных праздников ( 2 час.)**

1. Рождество. Традиции празднования. Ассортимент рождественских блюд

2. Крещение. Крестины. Традиции празднования. Ассортимент блюд.

3. Великий Пост. Традиции празднования. Ассортимент блюд.

4. Пасха. Традиции празднования. Ассортимент блюд.

5. Спасы. Традиции празднования. Ассортимент блюд.

6. Вознесение. Традиции празднования. Ассортимент блюд.

7. Периоды мясоедов, ассортимент блюд

8. Семейные праздники, ассортимент блюд

### III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «История 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 История и характеристика русской кухни	ОК-1 ПК-25	Знает традиции и культуру питания, быт, застолье, церемонии, обряды, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 – реферат	Экзамен Вопросы 1-52 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет применять на практике традиции питания		
			Владеет информацией об основных компонентах материальной культуры, методическими подходами к изучению культуры питания народов России		

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**

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>

### **Дополнительная литература**

4. Русские рецепты [Электронный ресурс] : кулинарный календарь / . — Электрон. текстовые данные. — Электрон. текстовые данные. — М. : Белый город, 2011. — 312 с. <http://www.iprbookshop.ru/50179.html>

5. Технология и организация производства кулинарной продукции славянских народов : методические указания к лабораторным работам для студентов 5 курса заочной формы обучения спец. 250601 "Технология продуктов общественного питания" / [сост. С.Д. Божко].- Владивосток : Изд-во Тихоокеанского экономического университета, 2010.- 24 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:358313&theme=FEFU>

6. Романова Н. К.. Технология продукции общественного питания. Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд [Электронный ресурс] / Н. К. Романова, Д. В. Хрундин. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. — 92 с. <http://www.iprbookshop.ru/63502.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. Из глубины веков / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, Н. Я. Карцева // Питание и общество : профессиональный кулинарный журнал . -2012. - № 12.- 2012.- с.30-31

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:677730&theme=FEFU>

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

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

10.Искусство французской кухни девятнадцатого столетия [Электронный ресурс]. - [Б. м. : Б. и., Б. г.]. - 27 с

<http://znanium.com/catalog/product/356749>

11. Каремом А. Искусство французской кухни 19 столетия [Электронный ресурс] / А. Каремом. - СПб.: Тип. Морск. Мин-ва, 1867. - 321 с

<http://znanium.com/catalog/product/357278>

## **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Кулинарный сайт национальных кухонь  
<http://webrecepty.info/s.php?url=http://www.gastronom.ru/>
2. Кулинарный сайт русской кухни  
<http://webrecepty.info/s.php?url=http://www.russianfood.com/>
3. Кулинарный сайт, кухни народов мира  
<http://webrecepty.info/s.php?url=http://kedem.ru/>

### **Перечень информационных технологий и программного обеспечения**

Данный курс ЭУК создан в интегрированной платформе электронного обучения Blackboard ДВФУ, FU50601-260800.62-irk-01

[https://bb.dvfu.ru/webapps/blackboard/content/listContent.jsp?course\\_id= 861\\_1&content\\_id= 18115\\_1](https://bb.dvfu.ru/webapps/blackboard/content/listContent.jsp?course_id= 861_1&content_id= 18115_1)

## **VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Теоретическая часть дисциплины «История русской кухни» 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.

Изучение дисциплины «История русской кухни» завершается сдачей экзамена.

### **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. 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 противопожарным 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 41,9м<sup>2</sup></p>	<p><b>Лекционные аудитории</b> Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,-2 шт. Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce, 50 см - 2 шт Документ-камера Avervision CP355AF - 2 шт Сетевая видеочамера 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</p>

	<p>УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе рокового приемника EM 100 G36 передатчика ЫЛ 100 ПЗ, петличный микрофон ME 4с ветрозащитой и антенн - 2 шт</p> <p>Сетевой контроллер управления C T S4 - 2 шт</p> <p>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; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>



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

---

---

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ  
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
по дисциплине «История русской кухни»**

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

профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

**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 - 3неделя	Подготовка к собеседованию	4	УО-1
2	4-6- неделя	Подготовка к практическому занятию	5	УО-2
3	7 неделя	Подготовка рефератов	16	ПР-4

### Характеристика заданий для самостоятельной работы

#### обучающихся и методические рекомендации по их выполнению

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

**При организации самостоятельной работы** преподаватель должен учитывать уровень подготовки каждого студента и предвидеть трудности, которые могут возникнуть при выполнении самостоятельной работы. Преподаватель дает 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).

### 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. Заключение, 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 — 3 см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5 см.. 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. Влияние русской печи на формирование русской кухни
2. История русской печи
3. Посуда для приготовления в русской печи
4. Развитие ресторанного дела на Руси
5. Трактиры на Руси.
6. История появления щей, ассортимент
7. История появления картофеля на Руси
8. История появления помидор на Руси
9. История появления капусты на Руси
10. Принятие христианства на Руси
11. Французские повара и их влияние на реформирование русской кухни
12. Убранство и сервировка стола в древнерусской кухне и кухне московского государства
13. Убранство и сервировка стола в русской кухне 19 века
14. Старинный и современный режим питания
15. История появления столовых приборов на Руси
16. История вилки и появление ее на Руси
17. История ложки
18. Характеристика деревянной посуды, возникновение, разновидности
19. История происхождения самовара
20. История появления скатерти и салфеток
21. История ножа
22. Традиции празднования свадеб на Руси

23. Русское свадебное застолье
24. Празднование Пасхи, особенности и ассортимент блюд пасхального стола
25. Масленица на Руси, обычаи празднования, особенности стола
26. Традиции празднования нового года на Руси
27. Крещение, именины, традиции празднования и ассортимент блюд
28. Традиции и ассортимент блюд поминального стола
29. Рождество, традиции празднования, ассортимент блюд
30. Великий пост. Ассортимент и особенности блюд постного стола
31. Мясоеды, ассортимент блюд и их характеристика
32. Влияние религии на режим питания на Руси
33. Традиции Петрова дня, ассортимент блюд.

### **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.



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

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**по дисциплине «История русской кухни»**  
**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация**  
**общественного питания**  
**профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»**  
**Форма подготовки заочная**

**Владивосток**  
**2014**

## Паспорт ФОС

### по дисциплине «История русской кухни»

#### Шкала оценивания уровня сформированности компетенций по дисциплине «История русской кухни»

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-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественны	знает (пороговый уровень)	традиции и культуру питания народов мира, быт, застолье, церемонии, обряды,	Знает традиции и культуру питания народов мира, быт, застолье, церемонии, обряды,	Способность отличить традиции и культуру питания народов мира, быт, застолье, церемонии,	45-64

й и зарубежный опыт по производству продуктов питания		значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем	значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем	обряды, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем	
	умеет (продвинутый)	Применять на практике церемонии, обряды	Умеет применять на практике церемонии, обряды	Применять на практике церемонии, обряды	65-84
	владеет (высокий)	информацией об основных компонентах материальной культуры, методическими подходами к изучению мировых традиций и культуры питания народов мира	Владеет информацией об основных компонентах материальной культуры, методическими подходами к изучению мировых традиций и культуры питания народов мира	информацией об основных компонентах материальной культуры, методическими подходами к изучению мировых традиций и культуры питания народов мира	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 ответ студента на итоговый тест

#### **Критерии выставления оценки студенту на экзамене**

<b>Баллы, необходимые для оценки итогового теста</b>	<b>Оценка экзамена</b>	<b>Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента</b>
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. Как правило, 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. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, 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 предусмотренных программой заданий.

### **Вопросы к экзамену по итоговому тесту**

1. Религиозное влияние на русскую кухню
2. Иноземное влияние на русскую кухню
3. Этапы формирования русской кухни.
4. Древнерусская кухня.
5. Кухня московского государства
6. Петровско-екатерининская эпоха формирования русской кухни
7. Петербургская кухня
8. Советский период русской кухни
9. Современное представление о русской кухне
10. Литературные источники о русской кухне
11. Продуктовый набор русской кухни
12. Оборудование русской поварни
13. Столовые приборы и посуда в русской кухне
14. Русская печь. Формирование способов тепловой обработки продуктов
15. Овощные культуры в русской кухне.
16. Мясное сырье в русской кухне
17. Рыбное сырье в русской кухне
18. Пряности, приправы в русской кухне
19. Злаковые культуры в русской кухне
20. Особенности русской кухни
21. Подача блюд в петровско-екатерининскую эпоху
22. Подача блюд в допетровский период

23. Княжеские пиры.
24. Ресторанная кухня России
25. Виды предприятий общественного питания России 18-19 веков
26. Чайные как вид предприятий общественного питания
27. Кофейни
28. Способы консервирования продуктов на Руси
29. Порядок питания на Руси
30. Застольный этикет на Руси
31. Правила сервировки русского стола
32. Культура питания на Руси
33. Характеристика национальных кухонь народов России (Урал, Сибирь Дальний Восток)
34. Характеристика национальных кухонь народов России (кухни народов Севера)
35. Характеристика национальных кухонь народов России (северо-кавказский округ)
36. Характеристика национальных кухонь народов России (приволжский федеральный округ)
37. Характеристика национальных кухонь народов России (северо-западный федеральный округ)
38. Ассортимент и особенности приготовления мучных блюд народов Кавказа
39. Особенности продуктового набора народов Кавказа
40. Ассортимент и особенности приготовления напитков народов Кавказа
41. Ассортимент и особенности приготовления напитков народов Сибири
42. Особенности приготовления мучных блюд народов Сибири
43. История пельменей и их появление в русской кухне

44. Особенности приготовления первых блюд народов  
приволжского округа
45. Особенности приготовления мясных блюд народов Севера
46. Особенности продуктового набора народов Сибири
47. Особенности продуктового набора народов Севера
48. Ассортимент и особенности приготовления мучных блюд  
народов приволжского округа
49. Особенности приготовления рыбных блюд народов  
приволжского округа
50. Пряности, приправы в русской кухне
51. Злаковые культуры в русской кухне
52. Роль рыбы и рыбных блюд в культуре питания русского народа

### **Итоговый тест**

1. Назовите этап формирования русской кухни при котором произошло деление кухни на постный и скоромный стол  
А) древнерусская кухня  
Б) кухня московского государства  
В) Петровско-Екатерининская  
Г) Петербургская
2. Назовите этап формирования русской кухни при котором произошло деление кухни по сословиям  
А) древнерусская кухня  
Б) кухня московского государства  
В) Петровско-Екатерининская  
Г) Петербургская
3. Назовите этап формирования русской кухни при котором кухня испытывала сильное французское влияние  
А) древнерусская кухня  
Б) кухня московского государства

В) Петровско-Екатерининский период

Г) Петербургская

4. Назовите этап формирования русской кухни при котором кухня испытывала сильное немецкое и голландское влияние

А) древнерусская кухня

Б) кухня московского государства

В) Петровско-Екатерининская

Г) Петербургская

5. Назовите этап формирования русской кухни при котором сформировалась группа блюд: ухи, пироги, каши

А) древнерусская кухня

Б) кухня московского государства

В) Петровско-Екатерининская

Г) Петербургская

6. Назовите этап формирования русской кухни при котором сформировалась группа блюд: кальи, солянки

А) древнерусская кухня

Б) кухня московского государства

В) Петровско-Екатерининская

Г) Петербургская

7. Назовите этап формирования русской кухни при котором появились заимствованные блюда: лапша, пельмени

А) древнерусская кухня

Б) кухня московского государства

В) Петровско-Екатерининская

Г) Петербургская

8. Назовите этап формирования русской кухни при котором завозятся пряности и экзотические фрукты

А) древнерусская кухня

Б) кухня московского государства

В) Петровско-Екатерининская

Г) Петербургская

9. Назовите этап формирования русской кухни при котором на русском столе появились бутерброды, сливочное масло, французские и голландские сыры

А) древнерусская кухня

Б) кухня московского государства

В) Петровско-Екатерининская

Г) Петербургская

10. Назовите этап формирования русской кухни при котором произошло реформирование русской кухни

А) древнерусская кухня

Б) кухня московского государства

В) Петровско-Екатерининская

Г) Петербургская

11. Назовите период, когда на русском столе появилась морская рыба

А) 9 век

Б) 14 век

В) 15 век

Г) 18 век

12. Назовите период, когда впервые был завезен чай

А) 9 век

Б) 14 век

В) 15 век

Г) 17 век

13. Назовите период, когда на русском столе появилось сливочное масло

А) 9 век

Б) 14 век

В) 15 век

Г) 18 век

14. Назовите период, когда на русском столе появились бутерброды

- А) 9 век
- Б) 14 век
- В) 15 век
- Г) 18 век

15. Назовите период, когда на русском столе появился тростниковый сахар

- А) 9 век
- Б) 14 век
- В) 15 век
- Г) 18 век

16. Назовите период, когда на русском столе появились соусы

- А) 9 век
- Б) 14 век
- В) 15 век
- Г) 18 век

17. Назовите период, когда на русском столе появились блюда из молотого мяса

- А) 9 век
- Б) 14 век
- В) 15 век
- Г) 18 век

18. Назовите период, когда на русском столе появились прозрачные и пюреобразные супы

- А) 9 век
- Б) 14 век
- В) 15 век
- Г) 18 век

19. Назовите период, когда на русском столе появились черный перец, гвоздика

- А) 9 век
- Б) 14 век
- В) 15 век
- Г) 18 век

20. Назовите период, когда на русском столе появились имбирь, корица, кардамон, шафран

- А) 9 век
- Б) 14 век
- В) 15 век
- Г) 18 век

21. Назовите изделие, подаваемое на праздник Сретенье

- А) бабкины пироги
- Б) жаворонки
- В) гречаники
- Г) расстегаи

22. Назовите изделие, подаваемое на праздник Крестины

- А) бабкины пироги
- Б) жаворонки
- В) гречаники
- Г) расстегаи

23. Назовите изделие, выпекаемое на Благовещенье

- А) кулебяка
- Б) жаворонки
- В) кулич
- Г) расстегаи

24. Назовите изделие, подаваемое на поминальном столе

- А) сочиво
- Б) коливо

В) гречаники

Г) расстегаи

Назовите свадебный пирог

А) каравай

Б) курник

В) кулебяка

Г) расстегай

25. Назовите вид русских «супов» сложившихся в 10 веке

А) щи

Б) солянки

В) супы-пюре

Г) борщи

27. Назовите вид русских «супов» сложившихся в московский период

А) щи

Б) солянки

В) супы-пюре

Г) борщи

28. Назовите вид супов сложившихся в 18 веке

А) щи

Б) солянки

В) супы-пюре

Г) борщи

29. Назовите вид русских «супов» сложившихся в 20 веке

А) щи

Б) солянки

В) супы-пюре

Г) борщи

30. Назовите блюдо, подаваемое в рождественский сочельник

А) сыто

Б) гречаники

В) сочиво

Г) сочни

31. Назовите время появления прессованных дрожжей

А) 14 век

Б) 16 век

В) 17 век

Г) 19 век

32. Назовите период, когда в русской кухне начали комбинировать  
разные продукты

А) 9 век

Б) 14-15 век

В) 18 век

Г) 19 век

33. Назовите период, когда в русской кухне произошло увеличение  
размеров блюд, украшательство блюд

А) 9 век

Б) 14-15 век

В) 17 век

Г) 18-19 век

34. Назовите период, когда в русской кухне появилась группа киселей  
(овсяный, мучной, гороховый)

А) 9 век

Б) 14-15 век

В) 17 век

Г) 18-19 век

35. Назовите период, когда в русской кухне появился ржаной хлеб на  
заквасках

А) 9 век

Б) 14-15 век

- В) 17 век  
Г) 18-19 век
36. Назовите период, когда в русской кухне появилась щи
- А) 9 век  
Б) 14-15 век  
В) 17 век  
Г) 18-19 век
37. Назовите период формирования русской кухни, когда продукты использовали для приготовления целым «куском»
- А) древнерусская кухня  
Б) кухня московского государства  
В) петровско-екатерининская  
Г) петербургская
38. Назовите период формирования русской кухни, когда мясные блюда стали вытеснять рыбные
- А) древнерусская кухня  
Б) кухня московского государства  
В) петровско-екатерининская  
Г) петербургская
39. Назовите период формирования русской кухни, когда увеличился ассортимент порционных мясных блюд
- А) древнерусская кухня  
Б) кухня московского государства  
В) петровско-екатерининская  
Г) петербургская
40. Назовите меру веса, которой измеряли пряности
- А) ведро  
Б) лопата  
В) чумич

Г) золотник

41. Назовите меру веса, которой измеряли муку

А) ведро

Б) лопата

В) чумич

Г) золотник

42. Назовите меру веса, которой измеряли крупу

А) ведро

Б) лопата

В) чумич

Г) золотник

43. Назовите период формирования русской кухни, когда произошла замена русской печи на голландскую печь

А) древнерусская кухня

Б) кухня московского государства

В) петровско-екатерининская

Г) петербургская

44. Назовите период формирования русской кухни, когда появились

А) древнерусская кухня

Б) кухня московского государства

В) петровско-екатерининская

Г) петербургская

45. Назовите самый длительный по продолжительности пост

А) Успенский

Б) Рождественский

В) Великий

Г) Петров

46. Назовите вид обрядового хлеба подаваемого на Пасху

А) каравай

Б) кулич

В) баба

Г) курник

47. Назовите основное блюдо поминального стола

А) каша пуховая

Б) бабкина каша

В) сочиво

Г) коливо

48. Назовите основное блюдо именинного стола

А) пирог с кашей

Б) пирог со сладкой начинкой

В) рыбник

Г) курник

49. Назовите основные блюда на масленицу

А) творог

Б) сырница

В) яйца

Г) лапша

50. Назовите сладкое блюдо постного стола приготавливаемое на основе солода

А) соложеное тесто

Б) солодуха

В) кулага

Г) сочиво

### **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 формировавшиеся, 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 по дисциплине История русской кухни**

#### **Раздел 1**

1. Какие продукты присутствуют на столе знати
2. Какие продукты запрещены на столе простого народа
3. Дайте характеристику блюду «калья», «похмелка», «солянка».
4. Какова длительность княжеских пиров
5. Чем отличаются княжеские пиры 10 и 16 веков
6. Что дало русской кухне мастерство профессионалов «монастырской» кухни
7. Особенности нагрева русской и голландской печи
8. Какая посуда используется в русской и голландской печи
9. Какие продукты играли роль соусов в русской кухне до появления французских соусов
10. Почему появилось новое понятие «творог»
11. Кто явился начинателем реформирования русской кухни
12. Назовите особенности кулинарных приемов в русской печи
13. Назовите «температурные» режимы русской печи
14. Дайте характеристику блюду «полевка»
15. Когда на Руси появилась вилка
16. Из какого материала изготавливали ложки

17. Какая посуда (из какого материала) считалась очень дорогой в 16 веке

18. Как назывался первый кабак

19. Какие блюда подавали в трактире Тестова

20. Где открылся первый ресторан

21. Назовите ассортимент блюд чайной

22. Когда появились первые кофейни

23. Когда в русскую кухню пришел «фаст-фуд»

### **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.