




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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС 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»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 4, семестр 7
Лекции – 36 час.
Практические занятия – 18 час.
Лабораторные работы – 36 час.
Самостоятельная работа – 54 час.
Всего часов – 144 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 90 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – 7 семестр
Экзамен – семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г. №12-13-592

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель:

Левочкина Л.В.
С.Д. Божко

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 продукции и организация ресторанных услуг» в соответствии с требованиями ОС 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 (__36__ часов), лабораторные занятия (__36__ часов), практические занятия (_18__ часов), самостоятельная работа студента (_54___ часа). Дисциплина реализуется на _4__ курсе в __7__ 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 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, Департамент

пищевых наук и технологий _____ С.Д. Божко

Директор Департамента

пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология и организация блюд русской кухни

Направление 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 очная

курс 4 семестр 7
лекции 36 час.
практические занятия 18 час.
лабораторные работы 36 час.
в том числе с использованием МАО лек. 10 /пр. 7 /лаб. 7 час.
всего часов аудиторной нагрузки 90 час.
в том числе с использованием МАО 24 час.
самостоятельная работа 54 час.
в том числе на подготовку к экзамену _____ час.
контрольные работы (количество)
курсовая работа / курсовой проект _____ семестр
зачет 7 семестр
экзамен _____ семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 №12-13-592

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП _____
Составитель:

Левочкина Л.В.
Божко С.Д., к.т.н., доцент

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20 г. № _____

Директор ДПНиТ

(подпись)

Приходько Ю.В.

(И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20 г. № _____

Директор ДПНиТ

(подпись)

Приходько Ю.В.

(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.08.02, _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-8 - the ability to provide Russian restaurant business foreign innovative technologies of production

SPC-28 - the ability to study and analyze scientific and technical information, domestic and foreign experience in food production

SPC-29 - the ability to change and to make the description of the experiments, prepare the data for the compilation of reviews, reports and scientific publications; possession of statistical methods and means of the processing of the experimental research.

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 [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. Bozhko S. D., Guz E. A. Kultura pitaniya narodov mira [Food culture of the peoples of the world] -Vladivostok: Dalnevostochnyj federal'nyj universitet, 2016.- 147 p. [rus] – Access:

<http://elib.dvfu.ru/vital/access/manager/Repository/fefu:1280>

3. Shinikova N. V. Kultura narodov mira [Power to the peoples of the world : culture and traditions : textbook for universities].- Vladivostok: Dalnauka, 2008.- 267 p. - [rus] Access:

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

Form of final knowledge control: pass-fail exem

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Технология и организация блюд русской кухни»

Дисциплина «Технология и организация блюд русской кухни» относится к дисциплинам базовому циклу вариативной части дисциплин по выбору (Б.1.В.ДВ.08.02). Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа. Материал курса тесно связан с курсом «Питание, как часть общенациональной культуры народов», «Технология продукции 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 народов России.

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 народов России.

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 кулинарной продукции, свойства различных видов сырья, влияние параметров технологического процесса на качество полуфабрикатов и готовой продукции 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-8 – умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	инновационные отечественные и зарубежные технологии производства ресторанной продукции
	Умеет	Применять на практике современные инновационные технологии производства пищевой продукции при изготовлении блюд русской кухни
	Владеет	Приемами и способами инновационных отечественных и зарубежных технологий производства блюд русской кухни
ПК-28 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	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-29 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	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» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: интерактивные лекции, семинар пресс-конференция, групповая дискуссия, мастер класс.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

(36, час. с использованием МАО 10 часов)

Раздел I. Историческое развитие, этапы формирования русской кухни (28час)

Тема 1. Факторы, влияющие на формирование кухни. Литературные источники о русской кухне (4 час.) – с использованием метода активного обучения интерактивная лекция

Формирование русской кухни. Факторы, влияющие на формирование кухни (природно-климатический, религиозный, иноземное влияние, научно-технический прогресс). Характеристика факторов. Литературные источники о русской кухне. Летописи, столовые обиходники, Домострой, Роспись царским кушаньям, дипломатические протоколы, столовая книга патриарха Филарета, столовая книга боярина Морозова. Первые поваренные книги 18

века: «Поваренные записки» Друковцев С., «Народная поварня» Левшин В., «Подарок молодым хозяйкам» Молоховец Е., Ручная книга русской опытной хозяйки» Авдеева Е. Книга о вкусной и здоровой пище (1939, 1948, 1952 гг.)

Тема 2. Этапы формирования русской кухни (8час) - с использованием метода активного обучения интерактивная лекция

Древнерусская кухня. Характерные особенности, продуктовый набор в русской кухне 9-13 вв. Влияние религии на русскую кухню, религиозные запреты, предписания, сезонность использования продуктов. Деление кухни на постный и скоромный стол. Влияния русской печи на формирование русской кухни. Основные приемы и правила приготовления блюд, особенности тепловой обработки в русской печи. Ассортимент блюд русского стола. Мучные изделия, хлеб, каши, хлебово, овощные блюда, сладкие блюда, кисели, напитки. 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.

Кухня петровско-екатерининская, петербургская кухня.

Русская кухня при Петре 1. Иноземное влияние на кухню, новые кулинарные приемы, блюда, продукты. Французское влияние на кухню 18 век, новые кулинарные приемы, блюда, продукты. Петербургская кухня (19 в). Реформирование кухни. Основоположники реформирования. Общенациональная русская кухня (60-ые годы 19 в. – начало 20 в.). Формирование русской кухни, ее особенности в данный период. Особенности, оказывающие влияние на формирование кухни. Продуктовый набор, ассортимент блюд, особенности кулинарной обработки продуктов.

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 3. Русская кухня в период православных праздников (4 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).

Тема 4. Традиции застолья по сословиям (2час)

Отличительные особенности и характерные черты русской кухни. Княжеские, царские пиры 12-15 веков. Ассортимент блюд и меню русской знати. Застолья Алексея Михайловича, Петра 1, Екатерины Великой, патриарший стол, монастырская трапеза.

Крестьянская трапеза. Режим питания на Руси. Зависимость режима питания от сословного признака. Дневной и годовой распорядок питания. Состав и очередность подачи блюд. Влияния постов на режим питания. Ассортимент постных блюд. Кухня богатых сановников 18 века. «Открытые столы». Торжественные обеды. Парадная столовая второй половины 19 века. Дачный стол.

Тема 5 История предприятий питания (4 час) - с использованием метода активного обучения интерактивная лекция (2 часа)

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 6 История посуды(4 час)

Строительство дома, выбор места, строительство, новоселье. Внутреннее убранство дома. Русская печь, история печи, виды печей, утварь и посуда для русской печи. Влияние печи на ассортимент и особенности приготовления блюд. Столовая посуда. Деревянная посуда. Керамическая посуда. Посуда для приготовления блюд, латки, сковороды, горшки, котлы. Посуда для подачи, солоницы, миски, ставцы, блюда, тарелки. История столовых приборов, ножи, ложки, вилки. Посуда для подачи напитков, ендова, ведро серебряное, кувшин, братина, четвертина, сулея. Посуда для питья, кружки, чаши, кубки, ковши, чарка, стопы. Инвентарь, посуда для выпечки хлеба, сито, решето, квашня, скалка, лотки, лопата, мутовки. Посуда для хранения и меры объема, кадь, лукно, корчага, ведро, лопата, чумич. Поставец, назначение, виды. Убранство, старинная сервировка стола. Столовое белье, скатерти, салфетки. Традиции застолья. Принципы и правила старинного застольного этикета. История самовара. Виды самоваров, строение самовара.

Раздел 2. Национальные кухни народов России (8 час)

Тема 1 Кухни народов Урала, Сибири, Дальнего Востока и Севера (2 час)

Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов в кухне различных областей России. 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).

Кухни народов Севера (якутская кухня).

Тема 2 Кухня северо - кавказский округ (2 час)

Кухня северо - кавказский округа (адыгейская кухня, дагестанская кухня, чеченская и ингушская кухни, донская, кубанская кухни). Продуктовый

набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов в кухне различных областей России.

Тема 3 Кухня народов приволжского федерального округа (2 час)

Приволжский федеральный округ (башкирская кухня, марийская кухня, мордовская кухня, татарская кухня, удмуртская кухня, чувашская кухня).
Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов в кухне различных областей России

Тема 4 Кухня народов северо-западного округа (2 час)

Северо-западный федеральный округ (карельская кухня, кухня народов Коми) Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов в кухне различных областей Росси

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия (18час.,втом числес использованием мао – 7 час)

Занятие 1. Факторы, оказывающие влияние на формирование русской кухни (4 час) – в форме активного обучения групповая дискуссия

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.Отличительные особенности древнерусской кухни 9-13 вв (4 час)

1. Продуктовый набор древнерусской кухни 9-11 вв
2. Религиозное влияние на кухню.
3. Постный и скоромный стол.
4. Приемы и способы кулинарной обработки древнерусской кухни 9-11 вв
5. Режим питания, основные виды блюд древнерусской кухни 9-11 вв
6. Традиции питания древнерусской кухни 9-11 вв
7. Продуктовый набор древнерусской кухни 12-13 вв
8. Приемы и способы кулинарной обработки древнерусской кухни 12-13 вв
9. Режим питания древнерусской кухни 12-13 вв
10. Традиции питания в древнерусской кухне 12-13 вв
11. Монгольский период 13-16 веков. Особенности кухни на данном этапе.

Занятие 3. Русская кухня 14-17 вв (кухня московского государства)

(4 час)

1. Продуктовый набор русской кухни. Новые продукты.
2. Разделение русской кухни на сословия. Характеристика.
3. Пирь. Особенности проведения.
4. Ассортимент блюд княжеских застолий.
5. Приемы и способы кулинарной обработки русской кухни
6. Режим питания, основные виды блюд русской кухни
7. Новые блюда в кухне, национальные блюда и заимствованные блюда, их характеристика
8. Традиции питания в русской кухне
9. Литературные источники об ассортименте блюд

Занятие 4. Русская кухня петровско-екатерининского и петербургского периодов (4 час)

1. Продуктовый набор русской кухни 17-18 вв
2. Иноземное влияние на русскую кухню данного периода (голландское, немецкое, французское)
3. Новые продукты пришедшие в русскую кухню
4. Приемы и способы кулинарной обработки русской кухни 17-18 вв

5. Режим питания,
6. Основные виды блюд русской кухни 17-18 вв
7. Традиции питания русской кухни 17-18 вв
8. Французские повара, оказавшие влияние на формирование русской кухни в данный период
9. Русская кухня 19 века, ее особенности
10. Ассортимент блюд, особенности кулинарных приемов

Занятие 5. Традиции и обычаи в русской кухне (4 час) – в форме активного обучения семинар пресс-конференция – 3 час

По каждому вопросу плана семинара преподавателем назначается группа обучаемых (3-4 человека) в качестве экспертов. Они всесторонне изучают проблему и выделяют докладчика для изложения тезисов по ней. После первого доклада участники семинара задают вопросы, на которые отвечает докладчик и другие члены экспертной группы. Вопросы и ответы составляют центральную часть семинара. На основе вопросов и ответов разворачивается творческая дискуссия, итоги которой подводят сначала докладчик, а затем преподаватель. Аналогичным образом обсуждаются и другие вопросы плана семинарского занятия. В заключительном слове преподаватель подводит итоги обсуждения темы, оценивает работу экспертных групп, определяет задачи самостоятельной работы.

Вопросы для подготовки:

1. Режим питания в русской кухне, зависимость режима питания в разные периоды формирования, от сословного признака. Отличительные особенности и характерные черты русской кухни. Княжеские, царские пиры 12-15 веков.
2. Ассортимент блюд и меню русской знати. Застолья Алексея Михайловича, Петра 1, Екатерины Великой, патриарший стол, монастырская трапеза. Крестьянская трапеза.
3. Кухня богатых сановников 18 века. «Открытые столы». Торжественные обеды. Парадная столовая второй половины 19 века. Дачный стол.

4. Состав и очередность подачи блюд.
5. Влияния постов на режим питания. Ассортимент постных блюд.
6. Столовая посуда в русской кухне, материалы, виды посуды
7. Столовые приборы в русской кухне, история, виды.
8. Посуда для питья в русской кухне, материалы, виды, назначение.
9. Русская печь, влияние оборудования русской поварни на ассортимент и особенности приготовления блюд. Утварь.

Занятие 6. Предприятия питания в России (4)

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

Занятие 7. Русская кухня в период православных праздников (4 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

Занятие 8. Культура питания народов России (4 час)

Особенности кухни народов Урала, Сибири, Дальнего Востока

1. Бурятская кухня

2. Калмыкская кухня
3. Еврейская кухня
4. Якутская кухня
5. Адыгейская кухня
6. Дагестанская кухня
7. Кабардино-балкарская кухня
8. Карачаево-черкесская кухня
9. Северо-осетинская кухня
10. Чечено-ингушская кухня
11. Донская кухня
12. Кубанская кухня
13. Башкирская кухня
14. Марийская кухня
15. Мордовская кухня
16. Татарская кухня
17. Удмуртская кухня
18. Чувашская кухня
19. Карельская кухня
20. Кухня народов Коми

Занятие 9 Индивидуальный практикум (4 час)

Характеристика русской кухни на разных периодах формирования, с использованием метода активного обучения – семинар-пресс-конференция.

Задание. Сформулировать основные отличительные черты этапов формирования русской кухни.

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:

наименование	Древнерусская кухня	Московская кухня	Петровско-екатерининский период	Петербургский период
Подача блюд	Русская подача с 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. посуда и инвентарь в русской кухне
7. Предприятия питания на Руси (кабак, трактир, ресторан, чайная, кофейня, паштетная лавка).

Лабораторные работы (36час.)

Лабораторная работа №1. Холодные блюда и закуски народов России (6час.)

Посуда, инвентарь: разделочные доски, ножи, салатники 1-порционные, столовые приборы.

Тематика занятия:

1. Салат рыбный с помидорами и яблоками (Карелия)
2. Салат из моркови с орехами (Дагестан)

Рецептура блюда «Салат рыбный с помидорами и яблоками»

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Треска (чистое филе)	-	49/40 припущенная
Огурцы соленые	31	25
Помидоры	24	20
Лук репчатый	24	20
Яблоки свежие	29	20
Майонез	-	30
Выход	-	150

Технология приготовления: Филе трески припускают, охлаждают и нарезают тонкими ломтиками. Огурцы и яблоки моют, очищают, у яблок удаляют семенное гнездо, нарезают ломтиком. Лук репчатый очищают, моют, нарезают полукольцами. Все компоненты перемешивают, заправляют майонезом. Оформляют салат ломтиками рыбы и помидор.

Рецептура блюда «Салат из моркови с орехами»

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	58	45
Орехи грецкие	16	16
Сахар	6	6
Чеснок	3	2
Майонез	-	33
Выход	-	100

Технология приготовления: Морковь помыть, очистить и нашинковать соломкой. Орехи грецкие подсушить и измельчить. Морковь и орехи соединяют, добавляют сахар, растертый с солью чеснок и заправляют майонезом (3/4 от нормы). Салат укладывают горкой и поливают оставшимся майонезом.

Лабораторная работа №2. Горячие блюда народов России (6час.)

Посуда, инвентарь: разделочные доски, ножи, сковорода, сотейник, столовые приборы.

Тематика занятия:

1. Каймак (оладьи) (Башкирия)
2. Яблоки, фаршированные рисом и изюмом (Донская кухня)

Перед началом занятия подготовить рабочее место, получить сырье согласно варианта. Произвести первичную обработку сырья, приготовить полуфабрикаты для блюд согласно тематики занятия. Произвести тепловую обработку.

Рецептура блюда «Каймак»

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	75	75
Яйца куриные	½ шт	20
Молоко	40	40
Вода	30	30
Сахар	4	4
Соль	1	1
Масса теста	-	165
Масло сливочное	15	15
Масса жареных оладий	-	140
Сметана	-	20
Выход	-	160

Технология приготовления: Желтки, соль, сахар, ½ молока тщательно перемешать, добавить воду и остальное молоко. Всыпать просеянную муку, тщательно взбить тесто. Ввести в тесто взбитые белки. Жарить на масле оладьи диаметром 40-50 мм придавая круглую форму. Отпуск 3 шт на порцию со сметаной.

Рецептура блюда «Яблоки, фаршированные рисом и изюмом»

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	171	150
Рис	10	10
Вода	21	21
Изюм	10	10
Масло сливочное	5	5
Масса фарша		40
Масса п/ф		190
Выход	-	150

Технология приготовления: у яблок удалить семенное гнездо, наполнить фаршем. Яблоки уложить на противень, подлить немного воды и запечь 15-20 мин.

Фарш: сварить рассыпчатую рисовую кашу, добавить в нее промытый изюм, сливочное масло и перемешать.

Лабораторная работа №3. Мучные блюда народов России (6час.)

Посуда, инвентарь: разделочные доски, ножи, ситейник, кастрюля, столовые приборы.

Тематика занятия:

1. Подкоголь с капустой (Марийская кухня)

Рецептура блюда

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	65	65
Яйца куриные	1/4	10
Вода	20	20

Соль	1	1
Сахар	1	1
Масса теста	-	95
Капуста б/к	166	133
Морковь	19	15
Лук репчатый	24	20
Маргарин	10	10
Яйца куриные	1/6	7
Масса фарша		125
Масса п/ф		220
Масса отварного изделия		240
Сметана		30
Выход	-	270

Технология приготовления: свежую капусту зачищают, моют, шинкуют, жарят с жиром до готовности. Лук и морковь пассеруют. Яйца варят вкрутую и мелко рубят. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль яйца, пассерованные овощи и перемешивают.

Тесто – в просеянную муку добавляют воду, соль, сахар, яйца и замешивают крутое тесто, выдерживают его 30 минут, делят на куски 24-25 г и раскатывают в круглые лепешки с утонченными краями. На середину лепешки укладывают фарш (31 г), края защипывают, придавая изделию форму полумесяца. Подготовленные изделия варят в кипящей подсоленной воде 10-12 минут. Отпускают 4 шт на порцию (масса 1 шт 60 г).

Лабораторная работа №4. Мучные блюда и напитки русской кухни (6час.)

Посуда, инвентарь: разделочные доски, ножи, сковорода, сотейник, столовые приборы.

Тематика занятия:

1. Блины с припеком
2. Сбитень

Рецептура блюда «Блины с припеком»

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	66	66
Яйца куриные	1/4	10

Молоко	110	110
Дрожжи сухие	1	1
Маргарин	5	5
Сахар	4	4
Соль	1,5	1,5
Масса теста		195
Яйца куриные	1 шт	40
Масло растительное	5	5
Масло сливочное	10	10
Выход		190/10

Технология приготовления: В 1/3 молока добавляют соль, сахар, дрожжи, яйца и перемешивают, добавляют остальное теплое (35 С) молоко, муку и замешивают тесто, добавляют растопленный маргарин. Тесто ставят на брожение при температуре 40С на 1 час. На сковороду смазанную маслом кладут мелко нарезанные (сваренные вкрутую) яйца и заливают тестом. Жарят с двух сторон. Толщина блинов 3 мм. Отпуск по 2 шт на порцию полив маслом.

Рецептура блюда «Сбитень»

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Мед	100	100
Сахар	75	75
Гвоздика	3	3
Корица	5	5
Кардамон	5	5
Лавровый лист	1	1
Ягоды свежие (или замороженные)	100	100
Выход		1 000

Технология приготовления: В горячую воду добавить пряности и кипятить 10 минут. Добавить лавровый лист и еще варить при слабом кипении 3 мин. Отвар процедить, добавить мед, сахар сок свежих ягод и довести до кипения. Отпуск горячим 200 мл на порцию.

Лабораторная работа №5. Мясные блюда русской кухни (6час.)

Посуда, инвентарь: разделочные доски, ножи, сковорода, сотейник, горшочки керамические, столовые приборы.

Тематика занятия:

1. Сальник

2. Ушное

Литература

1. Божко С.Д., Ковтун Т.П., Левочкина Л.В. Славянская кухня. – Владивосток, : ТГЭУ, 2006.- 96 с.

2. Технология и организация производства кулинарной продукции славянских народов: метод. указания / сост. С.Д. Божко. – Владивосток: Изд-во ТГЭУ, 2010. – 24 с.

Лабораторная работа №6. Супы русской кухни (6час.)

Посуда и инвентарь:

Ножи, миски, сковородки, кастрюли, сито, посуда для подачи на подгруппу, горшочек керамический – 1 шт

Тематика занятия:

1. Щи боярские (Россия)

2. Суп картофельный с печенью (Мордовия)

Литература

1. Божко С.Д., Ковтун Т.П., Левочкина Л.В. Славянская кухня. – Владивосток, : ТГЭУ, 2006.- 96 с.

2. Технология и организация производства кулинарной продукции славянских народов: метод. указания / сост. С.Д. Божко. – Владивосток: Изд-во ТГЭУ, 2010. – 24 с.

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 Историческое развитие, этапы формирования русской кухни	ПК-1 ПК-28 ПК-29	<p>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</p> <p>Умеет осуществлять технологический процесс производства национальных блюд, проводить органолептический анализ качества готовой продукции, пользоваться сборником рецептур блюд, составлять технологические схемы производства блюд</p> <p>Владеет навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов, выхода готового</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПК-4-реферат ПР-6 лабораторная работа Индивидуальный практикум	Зачет Вопросы 1-30 Пр-1 – итоговый тест

			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		
2	Раздел 2 Национальные кухни народов России	ПК-1 ПК-8 ПК-28 ПК-29	<p>Знает технологические параметры технологического процесса производства национальных блюд, правила составления рецептур блюд и кулинарных изделий, акта контрольной отработки блюд, требования к составлению технологических схем производства блюд и изделий</p> <p>Умеет осуществлять технологический процесс производства национальных блюд, проводить органолептический анализ качества готовой продукции, составлять технологические схемы производства блюд</p> <p>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;</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - презентация ПР-6 лабораторная работа	Зачет Вопросы 31-42 Пр-1 – итоговый тест

			современными инновационными технологиями производства блюд и изделий; приемами и навыками производства блюд и кулинарных изделий национальных кухонь славянских народов		
--	--	--	---	--	--

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. Русская кулинария / Н. И. Ковалев.-Ленинград : ИМА-пресс, 1990.- 173 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:309602&theme=FEFU>

3. Питание народов мира : культура и традиции : учебное пособие для вузов / Н. В. Щеникова.- Владивосток: Дальнаука, 2008.- 267 с.

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

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208 с

<http://znanium.com/catalog/product/415315>

Дополнительная литература
(печатные и электронные издания)

1. Титюнник А.И., Новоженев Ю.М. Советская национальная и зарубежная кухня. –М.: Высшая школа, 2008 –381с.
<http://znanium.com/bookread.php?book=377155>
2. Искусство французской кухни девятнадцатого столетия [Электронный ресурс]. - [Б. м. : Б. и., Б. г.]. - 27 с
<http://znanium.com/catalog/product/356749>
3. 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>
4. Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства. – М.: Центр полиграф, 2006 –976с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:244894&theme=FEFU>
5. 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>
6. 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>
7. Русские рецепты / сост. А Григорьева, И.Маневич – Белый город
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-50179&theme=FEFU>

Нормативно-правовые материалы¹

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/>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

данный курс создан ЭУК в интегрированной платформе электронного обучения Blackboard ДВФУ

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.

Активному закреплению теоретических знаний способствует проведение лабораторных занятий по курсу дисциплины. При этом происходит развитие практических навыков самостоятельной деятельности в процессе производства блюд.

Рекомендации по подготовке к зачету

Первоначальное изучение дисциплины завершается зачетом. Зачет 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 зачету включает в себя три этапа:

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

Литература для подготовки к зачету 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 зачету 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 к зачету 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.

Зачет 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 билета студенту дается 30 минут с момента получения им билета.

Результаты зачета объявляются студенту после окончания его ответа в день сдачи или на следующий день после написания студентом теста.

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.

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 Avergence CP355AF - 2 шт Сетевая видекамера 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 ЫЛ 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>Учебная лаборатория,</p>	<p>Льдогенератор, Настольная планетарная</p>

<p>г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М318, площадь 96,3м²</p>	<p>машина, Холодильник с морозильным отделением, электроплита ЕС-47/1, пароварка, Холодильник «Стинол», Микроволновая печь, Пароковенкомат, Мясорубка «BOSH», Стол центральной, Стол разделочный, Стол с бортом, Морозильная камера</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 цветowych 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)

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 очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата / сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение работы	Форма контроля
1	1-2 неделя	Собеседование	4	Зачет
2	3-12 неделя	Подготовка к практическому занятию	5	Зачет
3	10-15 неделя	Подготовка к лабораторной работе	5	Зачет
4	16 неделя	Подготовка рефератов	16	Зачет
5		Подготовка к индивидуальному практикуму	5	Зачет
	17 неделя	Подготовка презентации	10	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 презентаций.

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

Задания для самостоятельного выполнения

1. Написание реферата по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.
2. Подготовка презентаций с использованием мультимедийного оборудования.

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. Влияние Западной Европы на русскую кухню
2. Влияние русской печи на формирование русской кухни
3. История русской печи
4. Посуда для приготовления в русской печи
5. Развитие ресторанного дела на Руси
6. Трактиры на Руси.
7. История появления щей, ассортимент
8. История появления картофеля на Руси
9. История появления помидор на Руси
10. История появления капусты на Руси
11. Принятие христианства на Руси
12. Французские повара и их влияние на реформирование русской кухни
13. Старинный и современный режим питания
14. Особенности приготовления мучных блюд народов Кавказа
15. Особенности продуктового набора народов Кавказа
16. Особенности приготовления напитков народов Кавказа
17. Особенности приготовления напитков народов Сибири
18. Особенности приготовления мучных народов Сибири
19. История пельменей и их появление в русской кухне
20. Особенности приготовления первых блюд народов приволжского округа
21. Особенности приготовления мясных блюд народов Севера
22. Особенности продуктового набора народов Сибири

23. Особенности продуктового набора народов Севера

24. Особенности приготовления мучных блюд народов Приволжского округа

25. Особенности приготовления рыбных блюд народов Приволжского округа

Методические рекомендации для подготовки презентаций

Тема презентации выбирается студентом самостоятельно и утверждается преподавателем. Консультирование обучаемых по выполнению данной работы осуществляется также как и по реферату. Приступая к подготовке письменной работы в виде электронной презентации необходимо исходить из целей презентации и условий ее прочтения.

По согласованию с преподавателем, материалы презентации студент может представить на CD/DVD-диске (USB флэш-диске).

Электронные презентации выполняются в программе MS PowerPoint в виде слайдов в следующем порядке:

- титульный лист с заголовком темы и автором исполнения презентации;

- план презентации (5-6 пунктов - это максимум);

- основная часть (не более 10 слайдов);

- заключение (вывод);

Общие требования к стилевому оформлению презентации:

- дизайн должен быть простым и лаконичным;

- основная цель - читаемость, а не субъективная красота;

- цветовая гамма должна состоять не более чем из двух-трех цветов;

- всегда должно быть два типа слайдов: для титульных, планов и т.п. и для основного текста;

- размер шрифта должен быть: 24–54 пункта (заголовок), 18–36 пунктов (обычный текст);

- текст должен быть свернут до ключевых слов и фраз.

- каждый слайд должен иметь заголовок;

- все слайды должны быть выдержаны в одном стиле;
- на каждом слайде должно быть не более трех иллюстраций;
- слайды должны быть пронумерованы с указанием общего количества слайдов;

- использовать встроенные эффекты анимации можно только, когда без этого не обойтись. Обычно анимация используется для привлечения внимания слушателей (например, последовательное появление элементов диаграммы).

- списки на слайдах не должны включать более 5–7 элементов. Если элементов списка все-таки больше, их лучше расположить в две колонки. В таблицах не должно быть более четырех строк и четырех столбцов – в противном случае данные в таблице будут очень мелкими и трудно различимыми.

Порядок сдачи презентации и ее оценка

Презентация подготавливается студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по 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 семестра. При оценке презентации учитывается соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, грамотность оформления.

Темы презентаций

1. Празднование Пасхи, особенности и ассортимент блюд пасхального стола
2. Масленица на Руси, обычаи празднования, особенности стола
3. Традиции празднования нового года на Руси
4. Крещение, именины, традиции празднования и ассортимент блюд
5. Традиции и ассортимент блюд поминального стола
6. Рождество, традиции празднования, ассортимент блюд
7. Великий пост. Ассортимент и особенности блюд постного стола

8. Мясоеды, ассортимент блюда и их характеристика
9. Влияние религии на режим питания на Руси
10. Традиции Петрова дня, ассортимент блюд.
11. История появления столовых приборов на Руси
12. История вилки и появление ее на Руси
13. История ложки
14. Характеристика деревянной посуды, возникновение, разновидности
15. История происхождения самовара
16. История появления скатерти и салфеток
17. История ножа
18. Традиции празднования свадеб на Руси
19. Русское свадебное застолье



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 очная/ заочная

**Владивосток
2018**

Паспорт ФОС

Шкала оценивания уровня сформированности 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 кулинарной продукции, свойства различных видов сырья, влияние параметров технологического процесса на качество полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья
	Умеет	Определять основные технологические параметры при производстве кулинарной продукции славянских народов, организовать и осуществлять технологический процесс производства кулинарной продукции славянских народов
	Владеет	Навыками ведения технологического процесса производства кулинарной продукции национальных кухонь славянских народов
ПК-8 – умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	инновационные отечественные и зарубежные технологии производства ресторанной продукции
	Умеет	Применять на практике современные инновационные технологии производства пищевой продукции при изготовлении блюд национальных кухонь славянских народов
	Владеет	Приемами и способами инновационных отечественных и зарубежных технологий производства блюд национальных кухонь
ПК-28 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Основную нормативно-техническую, технологическую документацию, сборники рецептур блюд национальных кухонь, 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 национальных кухонь,

		унификации рецептур блюд и кулинарных изделий
ПК-29 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	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

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	Промежуточная аттестация	
1	Раздел 1 Историческое развитие, этапы формирования русской кухни	ПК-1 ПК-28 ПК-29	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 национальных блюд, проводить органолептический анализ качества готовой продукции, пользоваться сборником рецептур блюд, составлять технологические схемы производства блюд	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПК-4-реферат ПР-6 лабораторная работа Индивидуальный практикум	Зачет Вопросы 1-30 Пр-1 – итоговый тест

			<p>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</p>		
2	Раздел 2 Национальные кухни народов России	ПК-1 ПК-8 ПК-28 ПК-29	<p>Знает технологические параметры технологического процесса производства национальных блюд, правила составления рецептур блюд и кулинарных изделий, акта контрольной отработки блюд, требования к составлению технологических схем производства блюд и изделий</p> <p>Умеет осуществлять технологический процесс производства национальных блюд, проводить органолептический анализ качества готовой продукции, составлять технологические схемы производства блюд</p> <p>Владеет навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов, выхода готового блюда, ведет расчет количества отходов и</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - презентация ПР-6 лабораторная работа	Зачет Вопросы 31-42 Пр-1 – итоговый тест

			взаимозаменяемости сырья, составляет акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий; современными инновационными технологиями производства блюд и изделий; приемами и навыками производства блюд и кулинарных изделий национальных кухонь славянских народов		
--	--	--	---	--	--

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		критерии	показатели	баллы
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 (пороговый уровень)	показатели качества кулинарной продукции, свойства различных видов сырья, влияние параметров технологического процесса на качество полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья	Знание показателей качества кулинарной продукции, свойств различных видов сырья, влияния параметров технологического процесса на качество полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья	Способность дать определения основных понятий предметной области исследования; способность перечислить и раскрыть суть методов исследования, которые изучил и освоил бакалавр	45-64
	умеет (продвинутый)	Определять основные технологические параметры при производств	Умение определять основные технологические параметры при производстве кулинарной	Способность определять основные технологические параметры при производстве	65-84

		е кулинарной продукции русской кухни, организоват ь и осуществлят ь технологиче ский процесс производств а кулинарной продукции русской кухни	продукции русской кухни, организовать и осуществить технологический процесс производства кулинарной продукции русской кухни	кулинарной продукции русской кухни, организовать и осуществить технологически й процесс производства кулинарной продукции русской кухни русской кухни	
	владеет (высоки й)	Навыками ведения технологиче ского процесса производств а кулинарной продукции русской кухни	Инструментами, методами и методиками ведения технологическог о процесса производства кулинарной продукции русской кухни	Способность бегло и точно применять терминологиче ский аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах, способность проводить самостоятельн ые исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85- 100
ПК-8 – умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии	знает (порогов ый уровень)	инновацион ные отечественн ые и зарубежные технологии производств а ресторанной	знание основных отечественных и зарубежных технологий производства ресторанной продукции	Способность оценить основные инновационные способы и методы отечественных и зарубежных технологий	45-64

производства продукции		продукции		производства ресторанной продукции	
	умеет (продвинутый)	Применять на практике современные инновационные технологии производства пищевой продукции при изготовлении и блюд русской кухни	Умение применять на практике современные инновационные технологии производства пищевой продукции при изготовлении блюд русской кухни	способность раскрыть суть технологий; способность обосновать актуальность выполняемого задания или исследования; способность подготовить публикацию или сообщение о проводимом исследовании	65-84
	владеет (высокий)	Приемами и способами инновационных отечественных и зарубежных технологий производства блюд национальных кухонь	Владение приемами и способами инновационных отечественных и зарубежных технологий производства блюд национальных кухонь	способность раскрыть суть технологий; способность обосновать актуальность выполняемого задания или исследования; способность подготовить публикацию или сообщение о проводимом исследовании	85-100
ПК-28 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	знает (пороговый уровень)	Основную нормативно-техническую, технологическую документацию, сборники рецептур блюд национальных кухонь, ее назначение и содержание	Знание основных понятий и терминологий нормативно-технической, технологической документации; порядка составления рецептур блюд	Способность применять полученные результаты на предприятиях общественного питания	45-64
	умеет (продвинутый)	Пользоваться	Умение работать с таблицами и	Способность раскрыть суть	65-84

	нутый)	сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, нормативными сборниками, технологической документацией	справочными материалами, умение применять методы составления рецептур блюд, технологической документации, нормативно-технической документации	методов составления технологической документации, нормативно-технической документации	
	владеет (высокий)	Навыками составления рецептур блюд национальных кухонь, унификации рецептур блюд и кулинарных изделий	Владение способностью понимания требований, предъявляемых к содержанию и последовательности разработки рецептур блюд, технологической документации, нормативно-технической документации	Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно составлять технологическую документацию, нормативно-техническую документацию и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85-100
ПК-29 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение	знает (пороговый уровень)	Правила составления технологической документации, порядок ее утверждения, основные показатели качества блюд	знание основных понятий по методам исследований; знание методов научных исследований знает источники информации по методам и подходам к проведению исследований	способность раскрыть суть методов научного исследования; способность обосновать актуальность выполняемого задания или исследования; способность подготовить публикацию или сообщение	45-64

статистическим и методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований				о проводимом исследовании	
	умеет (продвинутый)	Осуществлять технологический процесс производства национальных блюд, проводить органолептический анализ качества готовой продукции	Умение работать с библиотечными каталогами, умение применять методы научных исследований, умение представлять результаты исследований	Способность обосновывать и применять полученные результаты научных исследований; способность применять методы научных исследований для нестандартного решения поставленных задач	65-84
	владеет (высокий)	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	Владение способностью сформулировать задание по научному исследованию, четкое понимание требований, предъявляемых к содержанию и последовательности исследования, владение инструментами представления результатов научных исследований	Способность сформулировать задание по научному исследованию; -способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	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.

Условием аттестации является присутствие студента на всех практических занятиях семестра и получение студентом зачетных баллов, свидетельствующих об освоении темы, более чем за половину практических занятий каждого семестра. Студенты, не аттестованные по результатам практических занятий, выполняют письменную работу по тематике практических занятий в форме составления таблицы или схемы, либо в форме тестирования. Форму аттестации выбирает преподаватель, ведущий практические занятия. Информация о форме аттестации доводится преподавателем до сведения студентов на первом практическом занятии семестра.

Методические рекомендации к

индивидуальному практикуму

Индивидуальный практикум – это выполнение обучаемыми комплекса упражнений и заданий конкретно – целевого характера, носящих личностный характер, например, выступление перед большой аудиторией слушателей.

Студенты предварительно подготавливаются к выполнению контрольной работы по пройденному ранее материалу. Проводят анализ периодов формирования русской кухни. После выполнения задания студенты разбираются преподавателем на группы по 5 человек и проводят анализ проделанной всеми участниками работы и выделяют докладчика для изложения тезисов по ней. После первого доклада участники семинара задают вопросы, на которые отвечают докладчик и другие члены экспертной группы. Вопросы и ответы составляют центральную часть семинара. На основе вопросов и ответов разворачивается творческая дискуссия, итоги которой подводит сначала докладчик, а затем преподаватель. Аналогичным образом обсуждаются и другие вопросы плана семинарского занятия. В заключительном слове преподаватель подводит итоги обсуждения темы, оценивает работу экспертных групп, определяет задачи самостоятельной работы.

Критерии оценки

- 100-86 баллов выставляется, если студент продемонстрировал знание и владение навыком самостоятельной работы по теме занятия; знает характеристику русской кухни, этапы формирования кухни, основные литературные источники разных периодов становления кухни. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет

- 85-76 - баллов - работа студента характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

- 75-61 балл - проведен достаточно самостоятельный анализ основных этапов русской кухни; понимание базовых основ и теоретического обоснования выбранной темы. Допущено не более 2 ошибок в работе

- 60-50 баллов - если работа представляет собой разрозненную информацию о характеристике русской кухни, этапах формирования кухни без анализа. Не представлены литературные источники, характеризующие русскую кухню разных периодов. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок смыслового содержания раскрываемой проблемы

Методические указания для подготовки к лабораторным работам

Лабораторное занятие – это основной вид учебных занятий, направленный на экспериментальное подтверждение теоретических положений. В процессе лабораторного занятия учащиеся выполняют одну или несколько лабораторных работ (заданий) под руководством преподавателя в соответствии с изучаемым содержанием учебного материала. Выполнение лабораторных работ направлено на обобщение, систематизацию, углубление теоретических знаний по конкретным темам учебной дисциплины; формирование умений применять полученные знания в практической деятельности; развитие аналитических, проектировочных, конструктивных умений; выработку самостоятельности, ответственности и творческой инициативы. При проведении лабораторной работы создаются условия для максимально самостоятельного выполнения лабораторных работ. При выполнении работы проводится:

1. экспресс-опрос (устно или в тестовой форме) по теоретическому материалу, необходимому для выполнения работы (с оценкой).
2. проверка плана выполнения лабораторных работ, подготовленный студентом дома (с оценкой).
3. оценка работы студента в лаборатории и полученные им данные (оценка).
4. Проверка и выставление оценки за отчет.

Любая лабораторная работа должна включать глубокую самостоятельную проработку теоретического материала, изучение методик проведения и планирование эксперимента, освоение измерительных средств, обработку и интерпретацию экспериментальных данных

Перед началом занятия подготовить рабочее место, получить сырье согласно варианта. Произвести первичную обработку сырья, приготовить полуфабрикаты для блюд согласно тематики занятия. Произвести тепловую обработку. Определить выход 1 порции блюда. Подобрать посуду для подачи блюда. Оформить блюдо для подачи. Провести дегустационный анализ приготовленных блюд по органолептическим показателям: консистенция, внешний вид, цвет, вкус, запах и оформить данные в виде таблицы.

Наименование показателя	Характеристика показателя	Баллы, дефекты (5-1)
Внешний вид		
Консистенция		
Цвет		
Вкус		
Запах		

Сделать выводы о соответствии блюда по показателям качества и выходу 1 порции блюда в г. указать причины несоответствия, если они есть.

Методические рекомендации для проведения мастер-класса

Мастер-класс – это интерактивная форма обучения и обмена опытом, объединяющая формат тренинга и конференции. Мастер-класс – современная форма проведения обучающего тренинга-семинара для отработки практических навыков по различным технологиям с целью повышения профессионального уровня, расширения кругозора и приобщения к новейшим областям знания. Мастер-класс отличается от семинара тем, что,

во время мастер-класса ведущий преподаватель рассказывает и показывает, как применять на практике новую технологию или способы оформления и подачи блюд и кулинарных изделий. В ходе мастер-класса участники:

- изучают разработки по теме мастер-класса;
- участвуют в обсуждении полученных результатов;
- задают вопросы, получают консультации;
- предлагают для обсуждения собственные разработки;
- высказывают свои предложения по решению обсуждаемых проблем.

Тематика мастер-классов

1. способы оформления и подачи холодных блюд народов России
2. способы и приемы фарширования, оформления и подачи запеченных яблок
3. правила и способы формования мучных блюд (подкоголь)

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на зачете

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«зачтено»	Зачтено выставляется студенту, у которого сформированы знания по особенностям и характеристике национальных кухонь славянских народов, технологии национальных блюд. Умеет правильно вести технологический процесс производства блюд национальных кухонь. Владеет методиками расчета выхода полуфабрикатов, готовой продукции, умеет составлять технологические схемы производства блюд, проведения органолептической оценки блюд..
60-0	«не зачтено»	Оценка «не зачтено» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Вопросы к зачету

1. Древнерусская кухня. Особенности периода: сырьевой набор, кулинарные приемы, ассортимент блюд, факторы, влияющие на формирование кухни.
2. Кухня московского государства. Особенности периода: сырьевой набор, кулинарные приемы, ассортимент блюд, факторы, влияющие на формирование кухни.
3. Петровско-Екатерининский период формирования русской кухни. Особенности периода: сырьевой набор, кулинарные приемы, ассортимент блюд, факторы, влияющие на формирование кухни.
4. Петербургский период формирования русской кухни. Особенности периода: сырьевой набор, кулинарные приемы, ассортимент блюд, факторы, влияющие на формирование кухни.
5. Советский период формирования русской кухни. Особенности периода: сырьевой набор, кулинарные приемы, ассортимент блюд, факторы, влияющие на формирование кухни.
6. Факторы, влияющие на формирование русской кухни.
7. Основные периоды формирования русской кухни.
8. Постный и скоромный стол в русской кухне, характеристика, ассортимент блюд.
9. Литературные источники 9-15 веков о русской кухне (летописи, столовые обиходники, трапезные книги).
10. Литературные источники 16-17 веков о русской кухне (Домострой, Роспись царским кушаньям).
11. Литературные источники 19 века о русской кухне (авторы Друковцев, Левшин, Молоховец и др).
12. Кулинарные книги советского периода.
13. Периоды постов и мясоедов в русской кухне, характеристика.

14. Обрядовые блюда русской кухни (Рождество, Крещение, Благовещенье, Сретенье).
15. Обрядовые блюда русской кухни (Пасха, Спасы)
16. Обрядовые блюда русской кухни (Масленица, свадебный стол, поминальный стол).
17. Посуда в русской кухне, назначение, материал, особенности
18. Русская печь. Особенности приготовления блюд в русской печи. Инвентарь, посуда для русской печи. Голландская печь. Особенности приготовления блюд. Посуда для печи.
19. Мучные блюда и изделия в русской кухне. Особенности приготовления теста в разные периоды формирования кухни.
20. Первые блюда в русской кухне. История блюд. Ассортимент. Особенности подачи.
21. Крупы в русской кухне. Ассортимент, назначение.
22. Рыба в русской кухне. Характеристика сырья. Кулинарное использование.
23. Мясо в русской кухне. Характеристика сырья. Кулинарное использование.
24. Овощи в русской кухне. Характеристика сырья. Кулинарное использование.
25. История напитков. Ассортимент холодных и горячих напитков.
26. Пироги в русской кухне. Особенности теста, формы, цвет, виды.
27. Обрядовые пироги.
28. Хлеб в русской кухне. Сырье, виды. Хлебные изделия (калачи, крендели, бублики и др)
29. История пряников и коврижек. Виды пряников (по форме, по месту изготовления, по назначению).
30. Предприятия питания (корчма, кабак, трактир, ресторан). История. Характеристика.

31. Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов в кухне различных областей России.

32. Продуктовый набор, особенности кулинарной обработки продуктов, национальные блюда и традиции питания. Урал, Сибирь, Дальний Восток (бурятская кухня, калмыцкая кухня, еврейская кухня).

33. Кухни народов Севера (якутская кухня).

34. Кухня северо - кавказский округа (донская, кубанская кухни).
Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов

35. Кухня северо - кавказский округа (адыгейская кухня, дагестанская кухня, Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов

36. Чеченская и ингушская кухни. Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов

37. Приволжский федеральный округ (башкирская кухня, марийская кухня, Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов

38. Мордовская кухня. Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов

39. Татарская кухня, Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов

40. Удмуртская кухня, Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов

41. Чувашская кухня. Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов

42. Северо-западный федеральный округ (карельская кухня, кухня народов Коми) Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов

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 основное 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 оценок

Студенту выставляются следующие баллы:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если у студента сформированы систематические знания основных принципов русской кухни, этапов формирования кухни, ассортимента 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.

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

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. Почему в русской кухне не использовали рубленое мясо
15. Какой старинный прием использовался для варки рыбы
16. Что такое «подпала», «подбела»

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.

Критерии оценки презентаций

- 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 тема работы не раскрыта, нет комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.