Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»

СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС
Факультет технологий, товароведения и сервиса
Кафедра пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Щеголев Александр Владимирович

Подписан: Щеголев Александр Владимирович
DN: C=RU, S=Орловская область, T=исполняющий обязанности директора, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", СНИЛС=13950729986, ИНН=575208091607, E=it@orel.ranepa.ru, G=Александр Владимирович, SN=Щеголев, CN=Щеголев Александр Владимирович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом Среднерусского
института управления - филиала РАНХиГС
28.03.2022г протокол № 2

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование образовательной программы)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ,
реализуемой без применения электронного (онлайн) курса

Б1.В.ДВ.02.01 Русская кухня
(код и наименование РПД)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, наименование направления подготовки/специальности)

заочная
(формы обучения)

Год набора -2022

Автор(ы)-составитель(и):

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Меркулова Елена Геннадьевна

(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Извекова Елена Витальевна

(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

Заведующий кафедрой

пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела к.б.н., доцент Меркулова Елена Геннадьевна

(наименование кафедры) (ученая степень и(или) ученое звание) (Ф.И.О.)

РПД Русская кухня одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела.

Протокол от 11.05.2022 № 1.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание и структура дисциплины
4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся
5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине
6. Методические материалы для освоения дисциплины
7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"
7.1. Основная литература
7.2. Дополнительная литература
7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация
7.4. Интернет-ресурсы
7.5. Иные источники
8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы

1.1. Дисциплина Б1.В.ДВ.02.01 Русская кухня обеспечивает овладение следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента компетенции	Наименование компонента компетенции
ПК-3	Способен управлять текущей деятельностью подразделений предприятия питания	ПК-3.3	Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания

1.2. В результате освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

ОТФ/ТФ *(при наличии профстандарта)/* трудовые или профессиональные действия	Код компонента компетенции	Результаты обучения
В - Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания/ В/02.6 - Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-3.3	на уровне знаний – ассортимент и рецептуры блюд традиционной русской кухни с позиции науки о питании, их роли в физиологии человека и в технологии пищевых производств;
		на уровне умений – технологии, используемые для переработки и получения новых продуктов питания
		на уровне навыков приготовления традиционных блюд русской кухни

2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО

Общий объем дисциплины Русская кухня составляет 3 зачетных единицы, что соответствует 108 академическим часам. Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для заочной формы обучения 20 часов: 8 лекций, 12 лабораторных занятий; на самостоятельную работу обучающихся 84 час; контроль – 4 часа, форма контроля – зачет. Дисциплина входит в вариативную часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1.

3. Содержание и структура дисциплины

3.1. Структура дисциплины

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование тем	Объем дисциплины (модуля), час.	Форма текущего

	и/или разделов	Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий				СРО	контроля успеваемости*, промежуточной аттестации**
			Л/ДОТ	ЛР/ДОТ	ПЗ/ДОТ	КСР		
Тема 1	Русская кухня как часть национальной культуры.	40	2/-	-/-			20	тестирование (Т), реферат (Реф)
Тема 2	История русской поварни.	46	2/-	4/-			20	тестирование (Т), отчет по практическим работам, выполнение контрольной работы (К)
Тема 3	Традиционные блюда русской кухни из растительного сырья	48	2/-	4/-			22	тестирование (Т), отчет по практическим работам, выполнение контрольной работы (К)
Тема 4	Традиционные блюда русской кухни из сырья животного происхождения	48	2/-	4/-			22	тестирование (Т), отчет по практическим работам, выполнение контрольной работы (К)
Промежуточная аттестация		4						Зачет (З)
Всего:		108	8	12			84	

Используемые сокращения:

Л - занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся);

ЛР - лабораторные работы (вид занятий семинарского типа)8;

ПЗ - практические занятия (виды занятий семинарского типа за исключением лабораторных работ);

КСР - индивидуальная работа обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации);

ДОТ - занятия, проводимые с применением дистанционных образовательных технологий, в том числе с применением виртуальных аналогов профессиональной деятельности.

СРО - самостоятельная работа, осуществляемая без участия педагогических работников организации и (или) лиц, привлекаемых организацией к реализации образовательных программ на иных условиях.

Формы заданий текущего контроля успеваемости (контрольные работы (К), опрос (О), тестирование (Т), коллоквиум (Кол) и т.п.) и виды учебных заданий (эссе (Эс), реферат (Реф), диспут (Д)

формы промежуточной аттестации: зачет (З)

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1. Русская кухня как часть национальной культуры. История русской кухни.
Влияние природных, исторических, социально-экономических условий, религиозных воззрений на традиции русского стола, приемы кулинарной обработки, рецептуры и ассортимент блюд русской кухни. Этапы формирования русской национальной кухни: древнерусская кухня, кухня московского государства, кухня петровско-екатерининской эпохи, петербургская кухня, общерусская национальная кухня, советская кухня.

Тема 2. История русской поварни.
Русская поварня: оборудование, кухонный инвентарь и посуда, штат поваров, средства малой механизации. Столовая посуда и приборы. Сервировка стола.
Народная и профессиональная кулинария. Роль поваров-профессионалов в развитии русской кухни.

Тема 3. Традиционные блюда русской кухни из растительного сырья
Роль закусок в русской кухне.
Горячие закуски: ассортимент, технология приготовления, правила подачи на стол.
Холодные соусы, заправки, маринады, приправы: ассортимент, рецептуры, правила подбора к блюдам.
Каши в столе русских людей: ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
Основные группы супов русской кухни. Ухи. Щи, борщи. Калья, рассольники. Селянки Супы из круп и бобовых (похлебки) : ассортимент, рецептуры, технология приготовления, правила подачи.
Овощи в старинной и современной русской кухне.
Блюда из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, правила подачи.
Значение мучных изделий в питании русских людей.
Пресное тесто и изделия из него (лапша, бобки, пельмени, вареники, хворост, пряники, коврижки, блинчики): ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
Изделия из дрожжевого теста. Опарный и безопарный способы приготовления дрожжевого теста. Ассортимент, технология приготовления изделий их жидкого дрожжевого теста (блины, оладьи). Ассортимент, технология приготовления изделий из густого дрожжевого теста (пироги, пирожки, расстегаи, шаньги и др.).

Тема 4. Традиционные блюда русской кухни из сырья животного происхождения
Блюда из яиц, творога и сыра.
Обрядовые изделия из творога (пасхи).
Блюда из рыбы.
Значение рыбных блюд в русской кухне.
Кулинарное использование различных видов рыб.
Ассортимент, рецептуры, технология приготовления блюд из отварной, жареной, тушеной и запеченной рыбы. Технология приготовления тельного. Блюда из раков.
Блюда из мяса, птицы и субпродуктов.
Значение мясных блюд в питании русских людей. Виды мяса, используемые в русской кухне.
Блюда из отварного, жареного, тушеного, запеченного и рубленого мяса: ассортимент, рецептуры, технология приготовления. Старинные блюда из потрохов и сбоя.
Ассортимент и технология приготовления блюд из птицы. Старинные блюда из птицы.
Блюда из мяса диких животных и пернатой дичи.
Соусы (взвары, муковники), используемые для приготовления мясных блюд.

4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

4.1. В ходе реализации дисциплины Б1.О.05 Проектная деятельность используются следующие **методы текущего контроля успеваемости** обучающихся:

Тема и/или раздел	Методы текущего контроля успеваемости

Тема 1. Русская кухня как часть национальной культуры.	выполнение и защита практических работ, тестирование (Т) написание реферата (Реф)
Тема 2. История русской поварни.	выполнение и защита практических работ, тестирование (Т) выполнение контрольной работы (К), написание реферата (Реф)
Тема 3. Традиционные блюда русской кухни из растительного сырья	выполнение и защита практических работ, тестирование (Т) написание реферата (Реф)
Тема 4. Традиционные блюда русской кухни из сырья животного происхождения	выполнение и защита практических работ, тестирование (Т) выполнение контрольной работы (К), написание реферата (Реф)

4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

Примерные тесты для проведения текущей успеваемости

1. Блюдо под названием бобки представляет собой

А - изделия из жгута пресного теста, нарезанные кусочками, сваренные в молоке;
Б – кусочки дрожжевого теста, обжаренные в большом количестве жира
В – кусочки отварного мяса

2. Брынец – это старорусское название крупы

А – овес
Б – рис
В – толокно

3. Блюда верченые – это

А – закрученные в холщевые оболочки
Б – жареные на вертеле
В – завернутые в тестовую оболочку

4. Продукты ветреные – это

А – продукты вяленые на открытом воздухе
Б – продукты сушеные
В – продукты отварные на пару

5. Продукты вешанные

А – продукты вяленые на открытом воздухе
Б – продукты сушеные
В – продукты отварные на пару

6. Подпалой в русской кухне называли

А – розжиг для печи
Б – копченые продукты
В – пассерованную муку для соусов

7. Приспехом на Руси называли

А – холодные закуски
Б – горячие закуски
В – мучные блюда

8. Какой прием тепловой обработки назывался пряжение

А – жарка во фритюре
Б – варка на пару
В – пассерование.

9. Какие продукты в русской кухне называют сбой?

А – субпродукты

Б – звено рыбы осетровых пород
В – мясо говядины
10. Какие продукты в русской кухне называют схаб?
А – субпродукты
Б – звено рыбы осетровых пород
В – мясо говядины

Примерная тематика рефератов

1. Общерусская национальная кухня: основные особенности, используемые приемы кулинарной обработки, рецептуры и ассортимент блюд.
2. Оборудование русской поварни. оборудование, кухонный инвентарь и посуда, штат поваров, средства малой механизации.
3. Столовая посуда и приборы, используемые в русской кухне.
4. Роль поваров-профессионалов в развитии русской кухни.
5. Закуски холодные ов: ассортимент, подбор продуктов, рецептуры, технология приготовления, правила подачи.
6. Горячие закуски: ассортимент, подбор продуктов, рецептуры, технология приготовления, правила подачи.
7. Приправы: ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
8. Современные и старинные изделия из каш.
9. Основные группы супов русской кухни.
10. Холодные и сладкие супы: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, правила подачи.
11. Обрядовые изделия из творога (пасхи).
12. Использование овощей в старинной и современной русской кухне.
13. Блюда из грибов: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, правила подачи.
14. Основные виды рыб, используемых в русской кухне.
15. Кулинарное использование различных видов рыб.
16. Блюда из раков: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, правила подачи.
17. Виды мяса, используемые в русской кухне.
18. Старинные блюда из потрохов и сбоя: ассортимент, рецептуры, технология приготовления.
19. Старинные блюда из птицы.
20. Блюда из мяса диких животных: ассортимент, рецептуры, технология приготовления.
21. Блюда из пернатой дичи: ассортимент, рецептуры, технология приготовления.
22. Соусы (взвары, муковники), используемые для приготовления мясных блюд.
23. Опарный способ приготовления дрожжевого теста.
24. Безопарный способ приготовления дрожжевого теста.
25. Ассортимент и технология приготовления блинов.
26. Ассортимент и технология приготовления оладий.
27. Ассортимент и технология приготовления пирогов.
28. Чай: история появления на Руси, ассортимент, рецептуры, технология приготовления.
29. Традиции русского чаепития.
30. Сбитень, квасы, меды, пиво в русской национальной кухне.

Рекомендуемая тематика самостоятельных (контрольных) работ

1. Расчет рецептуры, разработка технологии и составление технологических схем закусок русского стола.
2. Расчет рецептуры, разработка технологии и составление технологических схем приготовления супов традиционной русской кухни
3. Расчет рецептуры, разработка технологии и составление технологических схем приготовления блюд из мяса КРС традиционной русской кухни.

4. Расчет рецептуры, разработка технологии и составление технологических схем приготовления блюд из мяса птицы традиционной русской кухни.
5. Расчет рецептуры, разработка технологии и составление технологических схем приготовления блюд из рыбы традиционной русской кухни.
6. Расчет рецептуры, разработка технологии и составление технологических схем приготовления блюд из круп и бобовых традиционной русской кухни.
7. Расчет рецептуры, разработка технологии и составление технологических схем приготовления мучных блюд традиционной русской кухни.

Тематика проведения практических работ

Лабораторная работа 1. Составление нормативно-технологической документации на блюда русской кухни

Лабораторная работа 2. технология блюд из круп, изучение нормативной документации. Блюда из круп и бобовых ассортимент, технология приготовления, правила подачи.

Лабораторная работа 3.Технология приготовления, ассортимент, изделий их жидкого дрожжевого теста (блины, оладьи). Технология приготовлении. ассортимент, я изделий из густого дрожжевого теста (пироги, пирожки, расстегаи, шаньги и др.).

Лабораторная работа 4. Технология блюд из тушеной, жареной и запеченной рыбы.

Технология блюд из тушеного, жареного и запеченного мяса и птицы, субпродуктов.

5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине

5.1. Экзамен проводится с применением следующих методов (средств): письменного ответа на вопросы и выполнения практического задания.

5.2. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Компонент компетенции	Промежуточный/ключевой индикатор оценивания *Что делает обучающийся (какие действия способен выполнить), подтверждая освоение компетенции*	Критерий оценивания *Как (с каким качеством) выполняется действие. Соответствует оценке «отлично» в шкале оценивания в РПД.*
ПК-3.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Письменный ответ и решение ситуационной задачи (кейса) на зачете	Демонстрирует на высоком уровне способность использовать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания с целью управления текущей деятельностью предприятия

Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации
Вопросы к зачету

1. Характеристика факторов, обусловивших формирования единой русской кухни.
2. Основные особенности русской национальной кухни.
3. Этапы развития русской национальной кухни (древнерусская кухня).
4. Этапы развития русской национальной кухни (кухня московского государства).
5. Этапы развития русской национальной кухни (кухня петровско-екатерининской эпохи).
6. Этапы развития русской национальной кухни (петербургская кухня).

7. Этапы развития русской национальной кухни (общерусская национальная кухня).
8. Этапы развития русской национальной кухни (советская кухня).
9. История русской поварни.
10. Оборудование русских поварен, кухонный инвентарь, посуда.
11. Сервировка стола, столовая посуда и приборы в русской кухне.
12. Щи: история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
13. Борщи: история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
14. Рассольники: история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
15. Солянки: история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
16. Супы из круп и бобовых: история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
17. Ухи: история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
18. Холодные супы: история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
19. Блюда из круп в русской кухне: история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
20. Блюда из бобовых в русской кухне: история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
21. Вареные изделия из пресного теста в русской кухне (лапша, пельмени, вареники): история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
22. Жареные изделия из пресного теста в русской кухне (хворост, блинчики, пряники): история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
23. Технология приготовления дрожжевого теста. Опарный и безопарный способ производства.
24. Изделия из жидкого дрожжевого теста в русской кухне (блины, оладьи): история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
25. Изделия из густого дрожжевого теста в русской кухне (пироги, кулебяки, курник): история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
26. Изделия из густого дрожжевого теста в русской кухне (пирожки, расстегаи, ватрушки, шаньги): история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
27. Блюда из овощей (капусты, репы, огурцов) в русской кухне: история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
28. Блюда из овощей (моркови, свеклы, картофеля, томатов) в русской кухне: история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
29. Блюда из вареной, припущенной, тушеной рыбы в русской кухне: история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
30. Блюда из жареной, запеченной рыбы, тельное в русской кухне: история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
31. Блюда из мяса в русской кухне: история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
32. Блюда из потрохов и сбоя в русской кухне: история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
33. Блюда из птицы в русской кухне: история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
34. Холодные закуски русского стола: история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
35. Горячие закуски русского стола: история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
36. Блюда из яиц в русской кухне: история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
37. Блюда из сыра и творога в русской кухне: история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
38. Горячие напитки русского стола: история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.

39. Холодные напитки русского стола: история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
40. Холодные соусы, заправки, маринады, приправы: ассортимент, рецептуры, правила подбора к блюдам.

Варианты ситуационных заданий и кейсов для проведения зачета по дисциплине

Кейс – задача 1. Разработать технико-технологическую карту и составить технологическую схему на блюдо, состоящее из следующих ингредиентов: На 2 порции: капуста квашеная 600* г, морковь 50 г, лук репчатый 50 г, петрушка (корень) 20 г, жир ветчинный 50 г, ветчина с кожей 100 г, специи, соль.*- продукты, приведенные в рецептуре, даны в граммах нетто. Сделать выводы о принадлежности блюда к кухням мира.

Кейс – задача 2. Разработать технико-технологическую карту и составить технологическую схему на блюдо, состоящее из следующих ингредиентов: 800 г грудинки (масса нетто), 3 ложки квашеной капусты, 5 кислых яблок, 50 г сливочного масла, соль, перец. Сделать выводы о принадлежности блюда к кухням мира.

Кейс – задача 3. Разработать технико-технологическую карту и составить технологическую схему на блюдо, состоящее из следующих ингредиентов: грибы белые свежие или шампиньоны 150 г (масса нетто), корень петрушки 20 г(масса нетто), сливочное масло 10 г, яйца 2 шт, мука пшеничная 30 г, соль. Сделать выводы о принадлежности блюда к кухням мира.

Кейс – задача 4. Разработать технико-технологическую карту и составить технологическую схему на блюдо, состоящее из следующих ингредиентов: Огурцы 300 г (нетто), масло растительное 10 г, сметана 100 г. Сделать выводы о принадлежности блюда к кухням мира.

Кейс – задача 5. Разработать технико-технологическую карту и составить технологическую схему на блюдо, состоящее из следующих ингредиентов: Мякоть кур 150 г(нетто), хлеб пшеничный для котлет 30 г, сливки или молоко 40 г, жир куриный или масло сливочное 6 г, хлеб для панировки 15 г (нетто), масло для жарки 10 г, соль, перец. Сделать выводы о принадлежности блюда к кухням мира.

Шкала оценивания.

Критерий оценивания	Шкала оценивания
Демонстрирует на высоком уровне способность использовать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания с целью управления текущей деятельностью предприятия Демонстрирует на высоком уровне способность использовать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания с целью управления текущей деятельностью предприятия	5 (отлично)
Демонстрирует на хорошем уровне способность использовать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания с целью управления текущей деятельностью предприятия	4 (хорошо)
Демонстрирует на низком уровне способность	3 (удовлетворительно)

использовать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания с целью управления текущей деятельностью предприятия	
Не демонстрирует способность использовать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания с целью управления текущей деятельностью предприятия	2 (неудовлетворительно)

6. Методические материалы по освоению дисциплины

Методические рекомендации и указания, обеспечивающие возможность освоения дисциплины, содержатся в учебно-методических пособиях.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине включает следующие материалы:

1. Меркулова Е.Г. Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине «Русская кухня» для направления подготовки 19.03.04 Технология продуктов и организация общественного питания [Электронный ресурс]

2. Е. Г. Меркулова. Русская кухня: Учебно-методическое пособие Издательство Среднерусского института управления – филиала РАНХиГС, 2023 – 48 с.

7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

7.1. Основная литература

1. Куткина, М. Н. Русская кухня. Из глубины веков и до наших дней / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 468 с. — ISBN 978-5-507-45084-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/28411

2. Технология продукции общественного питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Иринина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 676 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/180957

3. Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 140 с. — ISBN 978-5-394-04337-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277586

7.2. Дополнительная литература

1. Рыбные блюда / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под редакцией А. С. Ратушного. — Москва : Дашков и К, 2022. — 46 с. — ISBN 978-5-394-04701-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/235631

2. Ратушный, А. С. Холодные и горячие закуски / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов. — Москва : Дашков и К, 2022. — 106 с. — ISBN 978-5-394-04700-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/235643

3. Ратушный, А. С. Мясные блюда: производственно-практическое издание / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов. — Москва : Дашков и К, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-394-04697-1. —

Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/235625
4. Ратушный, А. С. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов ; под редакцией А. С. Ратушного. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 29 с. — ISBN 978-5-394-04142-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277205
5. Ратушный, А. С. Супы / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 74 с. — ISBN 978-5-394-04141-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277541
6. Слезко, Е. И. Технология блюд национальной и мировой кухни : учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 92 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305081
7. Кокшаров, А. А. Технология производства ресторанной продукции : учебное пособие / А. А. Кокшаров, Т. В. Подлегаева. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 145 с. — ISBN 978-5-8353-2804-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/186340

7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

7.4. Интернет-ресурсы

1. Информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.garant.ru, свободный.
2. Официальный интернет-портал правовой информации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://pravo.gov.ru/ips, свободный.
3. Официальный сайт компании «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.consultant.ru/ свободный.
4. Официальный сайт Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) // Режим доступа: https://www.rst.gov.ru/portal/gost.
5. Сайт Министерства экономического развития РФ// Режим доступа: https://www.economy.gov.ru/.

8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

Наименование программного обеспечения	**Назначение и тип лицензии программного обеспечения**
7-Zip	Архиватор с высокой степенью сжатия Свободная лицензия
Adobe reader – Russian	Просмотр, печать и внесение аннотаций в документы PDF. Свободная лицензия
Adobe Acrobat Reader DC– Russian	Чтение, печать и рецензирование файлов PDF. Свободная лицензия

DIA	Свободный кросс платформенный редактор диаграмм, часть GNOME Office. Свободная лицензия
Google Chrome	Браузер Свободная лицензия
Mozilla FireFox	Браузер. Свободная лицензия
Word Tabulator	Предназначена для анализа текстов в среде MS Windows. Свободная лицензия
Yandex Браузер	Браузер Свободная лицензия
Windows XP Professional Windows 7 Professional Windows 8 Pro Windows 8.1 Pro Windows 10 Pro	Операционные системы. Лицензированная версия
Консультант Плюс	Справочно-правовая система
Office Professional Plus 2007 Office Professional Plus 2010 Office Standard 2007 Office Standard 2010 Office Standard 2013	Пакет офисных приложений. Лицензированная версия

Материально-техническая база соответствует действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся.

Все кабинеты, аудитории и лаборатории оснащены противопожарной сигнализацией, обслуживаемой специализированной организацией и находящиеся в исправном состоянии.

Таблица – Материально-техническая база по дисциплине (модулю)

№ п/п	Номер аудитории	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	105-1	учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:	Учебная мебель, доска, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет – 1 шт. (AMDFX™-4100 Quad-CoreProcessor 3.60 GHz/ОЗУ 4.00 ГБ/ HDD 250 ГБ/AcerSyncMasterSA300); колонки Genius – 1 шт.; проектор EPSON – 1 шт.; экран– 1 шт.

2	109-1	учебная аудитория для проведения занятий лабораторного типа	Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весоизмерительное оборудование. Весы настольные электронные. Тепловое оборудование. Пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, плита электрическая (с индукционным нагревом), фритюрница электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль саламандр, Холодильное оборудование. Шкаф холодильный, шкаф морозильный, Механическое оборудование. Планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) процессор кухонный, овощерезка, миксер для коктейлей, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), кофемолка. Оборудование оценки качества и безопасности пищевых продуктов. Овоскоп, нитраттестер. Оборудование для мойки посуды. Столы с моечной ванной. Вспомогательное оборудование. Стол производственный, стеллаж производственный. Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь, набор инструментов для карвинга
2	237	аудитория для самостоятельной работы	Учебная мебель, персональные компьютеры в сборе с доступом в интернет – 15 шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м) коммутатор Dlink– 1шт.