Приложение 4

к образовательной программе

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДЭ.02.01 Русская кухня
(индекс, наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

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

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование образовательной программы)

Заочная форма обучения
(форма обучения)

Год набора – 2025

Орёл

Автор(ы)-составитель(и) РПД:

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

Заведующий кафедрой:

Меркулова Елена Геннадьевна к.б.н., доцент

Рабочая программа дисциплины Б1.В.ДЭ.02.01_Русская кухня одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Среднерусского института управления – филиал РАНХиГС.

протокол № 2 от «26» сентября 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы....4

2. Объем и место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы....5

3. Содержание и структура дисциплины (модуля)....6

4. Типы оценочных материалов, показатели и критериоценивания....8

5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания....12

6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине....15

7. Методические материалы по освоению дисциплины (модуля)....25

8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет....27

9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы....29

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

Дисциплина Б1.В.ДЭ.02.01 Русская кухня обеспечивает формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

ОТФ/ТФ и реквизиты ПС *(при наличии)*	**Код компетенции**	**Наименование компетенции**	**Код индикатора достижения компетенций**	**Наименование индикатора достижения компетенций**	**Образовательный результат**
В - Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания/ В/02.6 - Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами, 33.008 «Руководитель предприятия питания», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от	ПК-3	Способен управлять текущей деятельностью подразделений предприятия питания	ПК-3.3	Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	*ПК-3.**З**3 З-1.* ***нает*** ассортимент и рецептуры блюд кухонь разных стран с позиции науки о питании, их роли в физиологии человека и в технологии пищевых производств *ПК-3.3. У-3.* ***Умеет*** приготовлять традиционные блюда национальной кухни

7.05.2015 г. N 281н.					

2. Объем и место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Общий объем дисциплины:

3 з.е., 108 ак.час.

Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий: 20 ак. час на контактную работу с преподавателем, из них 8 ак.час на лекции и 12 ак.час на лабораторные занятия. 84 ак. час на самостоятельную работу обучающихся. Контроль – 4 ак.ч. Форма промежуточного контроля – зачет

Б1.В.ДЭ.02.01 Русская кухня реализуется на 5-м курсе после изучения дисциплин:

- Технология кулинарной продукции общественного питания
- Технология мучных кондитерских изделий.

Дисциплина входит в вариативную часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1.

3. Содержание и структура дисциплины (модуля)

3.1. Структура дисциплины (модуля)

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и (или) разделов		Объем дисциплины, ак.час											Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации
		ВСЕГО	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий									Самостоятельная работа		
			Период теоретического обучения						Период промежуточной аттестации (сессия)					
			Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа		ИК	КСР	КЭ	Кат тэк	Контроль	СРкр	СРэк	СР
			Л	ВЛ	ЛР	ПЗ								
Тема 1.	Русская кухня как часть национальной культуры. История русской поварни.	22	4	0	0	0	0	0	0	0		0	0	42	Доклад, опрос
Тема2.	Технология традиционных блюд русской кухни	26	4	0	12	0	0	0	0	0		0	0	42	Тестирование, опрос
Промежуточная аттестация		4	0	0	0	0	0	0	0	4		0	0	0	Зачет
Итого		108	8	0	12	0	0	0	0	4		0	0	84	

Используемые сокращения:

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

ВЛ – видео лекции.

ЛР – лабораторные работы.

ПЗ – практические занятия (за исключением лабораторных работ).

ИК – индивидуальные консультации.

КСР – контроль самостоятельной работы

КЭ – консультации перед экзаменом

Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий

СРкр – самостоятельная работа на подготовку курсовой работы/ курсового проекта.

СРэк – самостоятельная работа на подготовку к экзамену.

СР – самостоятельная работа в семестре на подготовку к учебным занятиям.

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1. Русская кухня как часть национальной культуры. История русской поварни. ПК-3.3.

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.

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 2. Технология традиционных блюд русской кухни ПК-3.3.

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. Блюда из яиц, творога и сыра.

Блюда из рыбы. 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. Старинные блюда из птицы. Блюда из мяса диких животных и пернатой дичи.

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.).

4. Типы оценочных материалов, показатели и критерии оценивания

4.1. Оценочные материалы по дисциплине Б1.В.ДЭ.02.01 Русская кухня входят в состав оценочных материалов по образовательной программе. Совокупность оценочных материалов по всем дисциплинам (модулям) образовательной программы составляют фонд оценочных средств (далее – ФОС). ФОС используется при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с целью оценивания достижения обучающимися планируемых результатов обучения.

4.2. ФОС разработан как комплекс проверочных заданий различного типа и уровня сложности, включает критерии и шкалы оценивания, а также «ключи» правильных ответов. ФОС формируется как отдельный документ и хранится в электронном виде, доступ к ФОС предоставлен ограниченному кругу лиц.

4.3. Для самостоятельной работы обучающихся при подготовке к текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации в рабочих программах дисциплин размещены типовые проверочные задания, которые можно условно разделить на задания закрытого, комбинированного и открытого типов.

Задания закрытого типа — это тестовые задания, в которых каждый вопрос сопровождается готовыми вариантами ответов, из которых необходимо выбрать один или несколько правильных.

Задания комбинированного типа – это тестовые задания, в которых каждый вопрос сопровождается готовыми вариантами ответов, из которых необходимо выбрать один или несколько правильных и обосновать свой выбор.

Задания открытого типа — это задания, в которых на каждый вопрос должен быть предложен развернутый обоснованный ответ.

В зависимости от типа задания рекомендованы определенная последовательность выполнения и система оценивания выполнения заданий.

4.4. Типы заданий, сценарии выполнения, критерии оценивания

ТИП ЗАДАНИЯ	ИНСТРУКЦИЯ	СЦЕНАРИИ ВЫПОЛНЕНИЯ	КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
Задание закрытого типа с выбором одного правильного ответа из нескольких вариантов предложенных	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа (например, 3 или В).	Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква
Задание закрытого типа на установление соответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4).	Ответ считается верным, если правильно указаны цифры или буквы
Задание закрытого типа с выбором нескольких правильных ответов из нескольких вариантов предложенных	Прочитайте текст, выберите правильные ответы	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные вариант-ты ответа. 3. Выбрать несколько правильных ответов. 4. Записать только номера (или буквы) выбранного варианта ответа (например, 1 4 или А Г).	Ответ считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)
Задание закрытого типа на установление	Прочитайте текст и установите	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается	Ответ считается верным, если правильно указана вся

последовательности	последовательность	последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности (например, БВА или 135).	последовательность цифр
Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из предложенных и обоснованием выбора	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (например, 4 текст обоснования).	Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа
Задание открытого типа с развернутым ответом	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2.Продумать логику и полноту ответа. 3.Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4.В случае расчетной задачи, записать решение и ответ	Ответ считается верным: 1. Отсутствие фактических ошибок. 2. Раскрытие объема используемых понятий (полнота ответа). 3.Обоснованность ответа (наличие аргументов). 4. Логическая последовательность излагаемого материала.

4.5. Общая шкала оценивания результатов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

Традиционная система	Бинарная система	ECTS	
		Для традиционной системы	Для бинарной системы
Отлично	Зачтено	A	P/ Passed
		B	P/ Passed
Хорошо		C	P/ Passed
		D	P/ Passed
Удовлетворительно		E	P/ Passed
Неудовлетворительно	Не зачтено	F	F/Failed

5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания

5.1. В ходе реализации дисциплины Б1.В.ДЭ.02.01 Русская кухня используются следующие формы текущего контроля успеваемости обучающихся:

доклад, опрос, тестирование.

5.2. Типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся:

Тема 1. Предпосылки формирования традиций питания разных народов ПК-3.3

Примерные темы докладов:

1. Характеристика пищевых обрядов и традиций в древнеславянской культуре.
2. Влияние христианской религии на формирование и становление традиций и культуры питания.
3. Общерусская национальная кухня: основные особенности, используемые приемы кулинарной обработки, рецептуры и ассортимент блюд.
4. Оборудование русской поварни. оборудование, кухонный инвентарь и посуда, штат поваров, средства малой механизации.
5. Столовая посуда и приборы, используемые в русской кухне.
6. Роль поваров-профессионалов в развитии русской кухни.

Вопросы для проведения опроса:

1. Какие факторы обусловили формирования единой русской кухни.
2. В чем состоят основные особенности русской национальной кухни.

3. Характеристика этапа развития русской национальной кухни (древнерусская кухня).
4. Характеристика этапа развития русской национальной кухни (кухня московского государства).
5. Характеристика этапа развития русской национальной кухни (кухня петровско-екатерининской эпохи).
6. Характеристика этапа развития русской национальной кухни (петербургская кухня).
7. Характеристика этапа развития русской национальной кухни (общерусская национальная кухня).
8. Характеристика этапа развития русской национальной кухни (советская кухня).
9. Характеристика русской печи.
10. Оборудование русских поварен, кухонный инвентарь, посуда.
11. Сервировка стола, столовая посуда и приборы в русской кухне.

Тема 2. Технология традиционных блюд русской кухни. ПК-3.3

Тестовые задания:

Тест 1.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

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

6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине

6.1. Промежуточная аттестация (зачет) проводится в устной форме.

Обучающийся получает экзаменационный билет с вариантами вопросов. Обучающийся приступает к подготовке к ответу. Время на подготовку – 40 минут. Обучающийся отвечает на каждый вопрос в билете, демонстрируя свои знания и умения. При необходимости обучающийся отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.

6.2. Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Типовые проверочные задания для самоподготовки обучающегося к промежуточной аттестации:

Тема 1. Предпосылки формирования традиций питания разных народов ПК-3.3

1. Задания открытого типа.

1.1. Вопросы открытого типа.

№ п.п.	Вопрос
1.	Характеристика факторов, обусловивших формирования единой русской кухни.
2.	Основные особенности русской национальной кухни.

2. Задания комбинированного типа:

2.1. Тестовые задания с обоснованием выбора.

№ п.п.	Содержание задания	Правильный ответ	Аргументы, обосновывающие выбор ответа
1.	Способ тепловой обработки, который практически не использовали на руси Варианты ответов: а) жаренье б) тушение		
2.	У древних славян в режиме питания отсутствовал этот прием пищи: Варианты ответов: а) ланч б) полдник		

3. Задания закрытого типа.

3.1. Тестовые задания.

Тест 1.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

1. Как называется кухонный инструмент в виде деревянной лопаты для извлечения хлеба из печи:

а) Садник

б) Лопатка

в) Ухват

2. В традиционной русской кухне яичница была ритуальным блюдом. А на какой праздник она готовилась:

а) На Троицу

б) На Пасху

в) На свадьбу

3. Что в XVI и XVII веках в России не добавляли в мучные изделия:

а) Воду

б) Соль

в) Сахар

4. Какой овощ был основным в русской кухне до распространения картофеля:

а) Репа

б) Свекла

в) Редька

5. С его помощью извлекали из печи горшки и чугунки.

а) Садник

б) Лопатка

в) Ухват

Тест 2.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать несколько правильных ответов.

Записать только буквы выбранного варианта ответа.

1. Какие виды растительного масла использовались в кухне у древних славян

а) конопляное

б) подсолнчное

в) льняное

г) маковое

2. Какие виды сырья отсутствовали в рационе славян в допетровские времена:

а) мука пшеничная и ржаная

б) картофель

в) томаты

г) крупа овсяная, гречневая, просяная

3. Русский стол состоял из четырех подачах. Какие подачи были включены:

а) закуски;
б) горячих или похлебках;
в) взварах и жареном
г) пирожное

Тема 2. Технология традиционных блюд русской кухни. ПК-3.3

1. Задания открытого типа.

1.1. Вопросы открытого типа.

1. Щи Борщи Рассольники Солянки Супы из круп и бобовых Ухи Холодные супы: история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
2. Блюда из круп и бобовыхв русской кухне: история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
3. Изделия из пресного теста в русской кухне (лапша, пельмени, вареники): история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
4. Технология приготовления дрожжевого теста. Опарный и безопарный способ производства.
5. Изделия из жидкого дрожжевого теста в русской кухне (блины, оладьи): история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
6. Изделия из густого дрожжевого теста в русской кухне (пироги, кулебяки, курник): история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
7. Блюда из овощей в русской кухне: история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
8. Блюда из рыбы в русской кухне: история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
9. Блюда из мяса в русской кухне: история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
10. Блюда из потрохов и сбоя в русской кухне: история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
11. Блюда из птицы в русской кухне: история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
12. Холодные закуски русского стола: история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
13. Горячие закуски русского стола: история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
14. Блюда из яиц в русской кухне: история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
15. Блюда из сыра и творога в русской кухне: история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
16. Горячие напитки русского стола: история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
17. Холодные напитки русского стола: история, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.

18. Холодные соусы, заправки, маринады, приправы: ассортимент, рецептуры, правила подбора к блюдам.

1.2. Контрольные задания с ключами правильных ответов.

Задание 1.

Для приготовления 10 порций грибного супа необходимо 1,2 кг свежих грибов. В предприятии имеется из сырья только сушеные.

Сколько необходимо взять сушеных грибов для приготовления блюд?

Задание 2.

Рассчитать массу нетто и количество отходов при холодной обработке 15 кг картофеля в октябре.

2. Задания комбинированного типа.

2.1. Тестовые задания с обоснованием выбора.

№ п.п.	Содержание задания	Правильный ответ	Аргументы, обосновывающие выбор ответа
1.	Традиционная русская выпечка из несдобного дрожжевого теста. Вначале эти пирожки с открытым верхом подавали в трактирах к супам и похлебкам. Как называются эти пирожки? Варианты ответов: а) Расстегай б) туротоп		
2.	Уха бывает белая, янтарная и черная. Чем вызван цвет черной ухи, из-за использования Варианты ответов: а) перец б) шафран		

3. Задания закрытого типа.

3.1. Тестовые задания.

Тест 1.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

1.Это русское национальное блюдо — визитная карточка русской кухни. В основе рецепта — наваристый бульон из говядины на косточке, много капусты, картофель и морковь. Как называется это блюдо?

а) борщ

б) шти

в) калья

2. Наваристый и пряный суп из нескольких сортов мяса и субпродуктов. В нее также обязательно кладут соленые огурцы, часто добавляют лимон и оливки. Помимо мясной, он бывает рыбная и грибная.

а) солянка,

б) солонник,

в) солевик

3. Какой прием применяли в древней Руси для получения мучных изделий высокого качества?

а) – ферментирование

б) – соложение

в) – упаривание муки

4. Что является основой для варки сбитня?

а) – мед

б – патока

в – крахмал

5.Что является жидкой основой свекольника холодного

а – Вода

б – Бульон

в – Квас

6.Что является жидкой основой ботвиньи

а – Кефир

б – Бульон

в – Вода

6.3. Критерии и шкала оценивания.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	РЕЗУЛЬТАТ
Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где он продемонстрировал знания предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно, и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок	зачтено
Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где обучающийся демонстрирует знания, приобретенные на	зачтено

лекционных и семинарских занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.	
Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.	зачтено
Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. обучающийся не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.	не зачтено

6.4. Для решения контрольных заданий обучающемуся разрешается использование калькулятора.

7. Методические материалы по освоению дисциплины (модуля)

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.

Подготовка к лекциям.

Главное в период подготовки к лекционным занятиям – научиться

методам самостоятельного умственного труда, сознательно развивать свои творческие способности и овладевать навыками творческой работы. Для этого необходимо строго соблюдать дисциплину учебы и поведения. Четкое планирование своего рабочего времени и отдыха является необходимым условием для успешной самостоятельной работы. В основу его нужно положить рабочие программы изучаемых в семестре дисциплин. Каждому обучающемуся следует составлять еженедельный и семестровый планы работы, а также план на каждый рабочий день. С вечера всегда надо распределять работу на завтрашний день. В конце каждого дня целесообразно подводить итог работы: тщательно проверить, все ли выполнено по намеченному плану, не было ли каких-либо отступлений, а если были, по какой причине это произошло. Нужно осуществлять самоконтроль, который является необходимым условием успешной учебы. Если что-то осталось невыполненным, необходимо изыскать время для завершения этой части работы, не уменьшая объема недельного плана.

Самостоятельная работа на лекции.

Слушание и запись лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы. Внимательное слушание и конспектирование лекций предполагает интенсивную умственную деятельность обучающегося. Краткие записи лекций, их конспектирование помогает усвоить учебный материал. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное, основное и сделано это самим обучающимся. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Запись лекций рекомендуется вести по возможности собственными формулировками. Желательно запись осуществлять на одной странице, а следующую оставлять для проработки учебного материала самостоятельно в домашних условиях. Конспект лекции лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать пункты плана лекции, предложенные преподавателям. Принципиальные места, определения, формулы и другое следует сопровождать замечаниями «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек. Лучше если они будут собственными, чтобы не приходилось просить их у однокурсников и тем самым не отвлекать их во время лекции. Целесообразно разработать собственную «маркографию» (значки, символы), сокращения слов. Не лишним будет и изучение основ стенографии. Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть знаниями.

Подготовка к практическим занятиям.

Подготовку к каждому практическому занятию каждый обучающийся должен начать с ознакомления с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и

изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции, а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованную к данной теме. На основе индивидуальных предпочтений обучающемуся необходимо самостоятельно выбрать тему доклада по проблеме практического занятия и по возможности подготовить по нему презентацию. Если программой дисциплины предусмотрено выполнение практического задания, то его необходимо выполнить с учетом предложенной инструкции (устно или письменно). Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса. Результат такой работы должен проявиться в способности обучающегося свободно ответить на теоретические вопросы практического занятия, его выступлении и участии в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильном выполнении практических заданий и контрольных работ.

Структура практического занятия:

В зависимости от содержания и количества отведенного времени на изучение каждой темы может практическое занятие состоять из четырех-пяти частей:

1. Обсуждение теоретических вопросов, определенных программой дисциплины.
2. Доклад и/ или выступление с презентациями по проблеме практического занятия.
3. Обсуждение выступлений по теме – дискуссия.
4. Выполнение практического задания с последующим разбором полученных результатов или обсуждение практического задания, выполненного дома, если это предусмотрено программой.
5. Подведение итогов занятия.

Первая часть – обсуждение теоретических вопросов - проводится в виде фронтальной беседы со всей группой и включает выборочную проверку преподавателем теоретических знаний обучающихся. Примерная продолжительность — до 15 минут. Вторая часть — выступление обучающихся с докладами, которые должны сопровождаться презентациями с целью усиления наглядности восприятия, по одному из вопросов практического занятия. Обязательный элемент доклада – представление и анализ статистических данных, обоснование социальных последствий любого экономического факта, явления или процесса. Примерная продолжительность — 20-25 минут. После докладов следует их обсуждение – дискуссия. В ходе этого этапа практического занятия могут быть заданы уточняющие вопросы к докладчикам. Примерная продолжительность – до 15-20 минут. Если программой предусмотрено выполнение практического задания в рамках конкретной темы, то преподавателями определяется его содержание и дается время на его выполнение, а затем идет обсуждение результатов. Если практическое задание должно было быть выполнено дома, то на практическом занятии преподаватель

проверяет его выполнение (устно или письменно). Примерная продолжительность – 15-20 минут. Подведением итогов заканчивается практическое занятие. Обучающимся должны быть объявлены оценки за работу и даны их четкие обоснования. Примерная продолжительность — 5 минут.

Работа с литературными источниками.

В процессе подготовки к практическим занятиям, обучающимся необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной учебно-методической (а также научной и популярной) литературы. Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной и популярной литературой, материалами периодических изданий и Интернета, статистическими данными является наиболее эффективным методом получения знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у обучающихся свое отношение к конкретной проблеме. Более глубокому раскрытию вопросов способствует знакомство с дополнительной литературой, рекомендованной преподавателем, что позволяет обучающимся проявить свою индивидуальность в рамках выступления на занятиях, выявить широкий спектр мнений по изучаемой проблеме.

8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

8.1. 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/

8.2. 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

8.3. 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»

8.4. Интернет-ресурсы

Официальный сайт Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) // Режим доступа: https://www.rst.gov.ru/portal/gost.

Сайт Министерства экономического развития РФ// Режим доступа: https://www.economy.gov.ru/.

Кулинария мира – http://povar.ru/world

Кухни мира – http://kedem.ru/voyaj/cuisine/

Кухни народов мира – http://www.eda-server.ru/cook-book/world/

Национальные кухни мира – https://1000.menu/catalog/natsionalnaya-kuxnya

Казан мангал – http://www.peredelka.tv/video/kazan-mangal/

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

Требования к аудитории:
- Лекционные
- Семинарские
- Помещения для самостоятельной работы

Требования к оборудованию:
- Доска
- проектор
- Компьютер (стационарный) или ноутбук

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

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.