



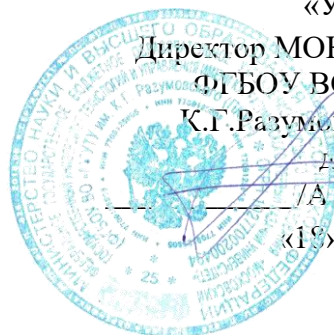
**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
МОСКОВСКИЙ ОБЛАСТНОЙ КАЗАЧИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ
(ФИЛИАЛ) ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ
К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»
(МОКИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)**

Кафедра «Информатизации и технологий пищевой промышленности»

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МОКИТУ (филиал)
ФГБОУ ВО «МГУТУ им.
К.Г.Разумовского (ПКУ)»,
д.э.н. профессор
/А.А.Грунин/

«19» января 2019 г.



Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.03.02 ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА РУССКОЙ КУХНИ

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

Тип образовательной программы: прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки: Технология и организация ресторанного сервиса

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения заочная

Рабочая программа дисциплины «Технология продукции и организация производства русской кухни» разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015г № 1332, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технология и организация ресторанного сервиса».

Рабочая программа дисциплины разработана к.п.н., доцентом, Е.Н.Сепиашвили

Руководитель основной
профессиональной
образовательной программы
к.п.н., доцент

Е.Н.Сепиашвили

(подпись)

Рабочая программа дисциплины (модуля) обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Информатизации и технологий пищевой промышленности», протокол № 5 от «16» января 2019 года.

И.О. заведующий кафедрой «Информатизации и технологий пищевой промышленности» кандидат педагогических наук, доцент

Е.Н.Сепиашвили

(подпись)

Рецензенты:

Заведующий кафедрой «Технологии продукции и организации общественного питания и товароведения» ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», к.т.н., доцент

Д.А. Куликов

доцент кафедры «Технологии продукции и организации общественного питания и товароведения» ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», к.т.н., доцент

Н.И. Валентинова

(подпись)

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП.....	4
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:.....	4
4. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ (РАЗДЕЛЯЕТСЯ ПО ФОРМАМ ОБУЧЕНИЯ)	5
5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
5.1. Содержание разделов и тем дисциплины.....	6
5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами	6
5.3. Разделы и темы дисциплины и виды занятий (заочная форма обучения)	7
6. Перечень лабораторных занятий.....	8
6.1. План самостоятельной работы студентов (заочная форма обучения)	9
6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов	9
7. Примерная тематика курсовых работ (проектов).....	11
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	11
9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:.....	12
10. Образовательные технологии.....	12
11. Оценочные средства	13
11.1. Оценочные средств текущего контроля	14
11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации (в форме экзамена).	14
12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями.....	17
13. Лист регистрации изменений	19

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель изучения дисциплины заключается в получении обучающимися теоретических знаний о технологии блюд русской кухни, формирование умений и навыков по организации производства и оценке качества блюд с последующим применением в профессиональной сфере.

Задачи изучения дисциплины:

- создание у обучающихся системы знаний об истории русской кухни, ее особенностях и традициях;
- приобретение студентами теоретических знаний, умений и навыков в области традиционной технологии приготовления блюд русской кухни;
- изучение и освоение новых технологий приготовления блюд русской кухни;
- владение знаниями и умениями по организации производства и оценке качества блюд, традиционных для русской кухни;
- популяризация традиций русской кухни.

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Учебная дисциплина «Технология и организация производства русской кухни» реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по заочной форме обучения.

Изучение учебной дисциплины «Технология и организация производства русской кухни» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Организация производства на предприятиях общественного питания», «Введение в технологию продукции и организацию общественного питания», «История казачества».

Изучение учебной дисциплины «Технология и организация производства русской кухни» является необходимой для выполнения выпускной квалификационной работы.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:

Процесс освоения учебной дисциплины «Технология и организация производства русской кухни» направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций: ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Код и описание Компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1 Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знать: основы организации и осуществления технологического процесса производства продукции русской кухни
	Уметь: анализировать социально-значимые процессы
	Владеть: технологическим процессом производства продукции русской кухни
ПК-4 Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать	Знать: как выбрать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
	Уметь: обосновать принятие конкретного

принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции русской кухни
	Владеть: установкой приоритетов в сфере производства продукции русской кухни
ПК-6 Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знать: основы организации документооборота по производству на предприятии общественного питания
	Уметь: использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции русской кухни
	Владеть: основами организации документооборота по производству на предприятии общественного питания
ПК-7 Способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Знать: как анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства
	Уметь: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
	Владеть: знаниями, как анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства

4. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ (РАЗДЕЛЯЕТСЯ ПО ФОРМАМ ОБУЧЕНИЯ)

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	курс			
		3			
Аудиторные занятия (контактная работа)	10	10			
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	4	4			
Практические занятия (ПЗ)					
Семинары (С)					
Лабораторные работы (ЛР)	6	6			
Самостоятельная работа (всего)	125	125			
В том числе:	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат (при наличии)					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>					
Вид промежуточной аттестации (экзамен)	экзамен	экз/9			
Общая трудоемкость	часы	144	144		
	зачетные единицы	4	4		

Дисциплина реализуется посредством проведения учебных занятий (включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся). В соответствии с рабочей программой и тематическим планом, изучение дисциплины проходит в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся. При реализации дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа посредством электронной информационно-образовательной среды. Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций и практических занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На практических занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения тем.

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины

Раздел 1. История развития русской кухни

Тема 1.1. Исторические истоки развития русской кухни. Факторы влияния, особенности, периоды, обычаи потребления пищи, особенности ее приготовления. Режим питания. Традиционное русское меню. Стол и посуда. Печь и кухонная утварь. (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7);

Тема 1.2. Первые литературные сведения о русской кухне. Летописные источники. «Роспись царским кушаньям». «Домострой». Дипломатические протоколы. Монастырские уставы. (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7)

Раздел 2. Технология приготовления блюд русской кухни.

Тема 2.1. Закуски русского стола. Приправы. Заправки. Маринады. Закуски из овощей и грибов. Закуски из мяса. Закуски из рыбы. (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7)

Тема 2.2. Технология приготовления супов русского стола. Щи. Калья. Солянки. Ушное. Похлебки (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7)

Тема 2.3. Виды муки, хлеба, изделия из муки. Масленица. (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7)

Тема 2.4. Каши в столе русских людей. Крупы. Варка каш. Забытые виды каш (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7)

Тема 2.5. Яично-молочные блюда. Используемые продукты, особенности приготовления. Пасха. (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7)

Тема 2.6. Технология приготовления блюд из птицы русского стола (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7)

Тема 2.7. Блюда из овощей. Овощи в старинной русской кухне. Забытые блюда из овощей. Блюда из грибов. (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7)

Тема 2.8. Мясные и рыбные блюда. Мясо на русском столе. Блюда из потрохов и сбоя. Рыбные блюда в русской кухне. Дичь. (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7)

Тема 2.9. Напитки. Сладкие блюда. Компоты. Кисели. Чай. Сбитень. Квас. Русские сласти. (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7)

Тема 2.10. Технология приготовления мучных изделий русского стола. (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7)

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин <i>(вписываются разработчиком)</i>									
Знания, умения и навыки, приобретаемые в ходе изучения										

дисциплины «Технология и организация производства русской кухни», обеспечивают усвоение всех последующих дисциплин, связанных с профессиональной деятельностью обучающегося	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	2.8
	2.9	2.10								

5.3. Разделы и темы дисциплины и виды занятий (заочная форма обучения)

Наименование раздела, темы	Виды занятий в часах			
	Лекции	Лабораторные занятия	СРС	Всего
Раздел 1. История развития русской кухни				
Тема 1.1. Исторические истоки развития русской кухни. Факторы влияния, особенности, периоды, обычаи потребления пищи, особенности ее приготовления. Режим питания. Традиционное русское меню. Стол и посуда. Печь и кухонная утварь	1			
Тема 1.2. Первые литературные сведения о русской кухне. Летописные источники. «Домострой». Дипломатические протоколы. Монастырские уставы.	1			
Раздел 2 Технология приготовления блюд русской кухни				
Тема 2.1. Закуски русского стола. Приправы. Заправки. Маринады. Закуски из овощей и грибов. Закуски из мяса. Закуски из рыбы.	1			
Тема 2.2. Технология приготовления супов русского стола. Супы. Щи. Калья. Солянки. Ушное. Похлебки	1			
Тема 2.3. Каши в столе русских людей. Крупы. Варка каш. Забытые виды каш. Яично-молочные блюда. Пасха			1	
Тема 2.4. Блюда из овощей. Овощи в старинной русской кухне. Забытые блюда из овощей. Блюда из грибов.			1	
Тема 2.5. Мясные и рыбные блюда. Мясо на русском столе. Блюда из потрохов и сбой. Рыбные блюда в русской кухне. Дичь			1	
Тема 2.6. Напитки. Сладкие блюда. Компоты. Кисели. Чай. Сбитень. Квас.			1	

Русские сласти.				
Тема 2.7. Технология приготовления мучных изделий русского стола. Масленица		2		
Форма промежуточной аттестации	Экзамен			9
Общий объем, часов	4	6	125	144

5.4. Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения

№	Наименование разделов (тем), в которых используются активные и/или интерактивные образовательные технологии	Образовательные технологии
1	Тема 1.1. Исторические истоки развития русской кухни. Факторы влияния, особенности, периоды, обычаи потребления пищи, особенности ее приготовления. Режим питания. Традиционное русское меню. Стол и посуда. Печь и кухонная утварь	Лекция-беседа
2	Тема 1.2. Первые литературные сведения о русской кухне. Летописные источники. «Роспись царским кушаньям». «Домострой». Дипломатические протоколы. Монастырские уставы.	Лекция-беседа
3	Тема 2.1. Закуски русского стола. Приправы. Заправки. Маринованные. Закуски из овощей и грибов. Закуски из мяса. Закуски из рыбы.	Лекция-беседа
4	Тема 2.2. Технология приготовления супов русского стола. Супы. Щи. Калья. Солянки. Ушное. Похлебки	Лекция-беседа
5	Тема 2.3. Каши в столе русских людей. Крупы. Варка каш. Забытые виды каш. Яично-молочные блюда. Пасха.	Лекция-беседа
6	Тема 2.5. Блюда из овощей. Овощи в старинной русской кухне. Забытые блюда из овощей. Блюда из грибов.	Лекция-беседа
7	Тема 2.6. Мясные и рыбные блюда. Мясо на русском столе. Блюда из потрохов и сбоя. Рыбные блюда в русской кухне. Дичь	Лекция-беседа
8	Тема 2.7. Напитки. Сладкие блюда. Компоты. Кисели. Чай. Сбитень. Квас. Русские сласти.	Лекция-беседа
9	Тема 2.8. Технология приготовления мучных изделий русского стола	Лекция-беседа

6. Перечень лабораторных занятий

№ п/п	Наименование семинарских, практических и лабораторных занятий (работ)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
Раздел 2.	Технология приготовления блюд русской кухни		ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7

Тема 2.3.	Лабораторная работа №1. «Технология приготовления блюд из круп» («Каша», «Крупеники») «Технология приготовления яично-молочных блюд».	Устный опрос, доклад	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7
Тема 2.4.	Лабораторная работа № 2. «Технология приготовления блюд из грибов».	Устный опрос, доклад	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7
Тема 2.5.	Лабораторная работа № 3 «Технология приготовления горячих мясных блюд».	Устный опрос, доклад	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7
Тема 2.6.	Лабораторная работа № 4. «Технология приготовления горячих напитков» («Сбитень», «Квас»)	Устный опрос, доклад	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7
Тема 2.7.	Лабораторная работа № 5. «Технология приготовления мучных изделий русского стола»	Устный опрос, доклад	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7

6.1. План самостоятельной работы студентов (заочная форма обучения)

Тема	Вид самостоятельной работы	Задание
Тема 1.1. Исторические истоки развития русской кухни.	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 1.2. Первые литературные сведения о русской кухне. Летописные источники.	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 2.1. Закуски русского стола.	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 2.2. Технология приготовления супов русского стола.	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 2.3. Виды муки, хлеба, изделия из муки.	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 2.4. Каша в столе русских людей. Крупы.	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 2.5. Яично-молочные блюда. Используемые продукты, особенности приготовления.	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 2.6. Технология приготовления блюд из птицы русского стола.	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 2.7. Блюда из овощей.	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 2.8. Мясные и рыбные блюда.	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 2.9. Напитки. Сладкие блюда.	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада
Тема 2.10. Технология приготовления мучных изделий русского стола	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу, доклада

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Целью самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология и организация производства русской кухни» в овладении обучающимися теоретических знаний о технологии

блюд русской кухни, формирование умений и навыков по организации производства и оценке качества блюд с последующим применением в профессиональной сфере. Самостоятельная работа студентов способствует развитию ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Задачами СРС являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;

- углубление и расширение теоретических знаний;

- формирование умений использовать нормативную, справочную документацию и специальную литературу;

- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;

- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;

- развитие исследовательских умений;

- использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических и лабораторных занятиях для эффективной подготовки к экзамену.

Виды самостоятельной работы

Изучение тем лекций, подготовка к лабораторным занятиям, изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение, подготовка к промежуточной аттестации – экзамену.

Подготовка к устному опросу.

Одним из основных способов проверки и оценки знаний студентов по дисциплине является устный опрос, проводимый на занятиях. Устный опрос является формой текущего контроля и проводится индивидуально. Подготовка к опросу проводится в ходе самостоятельной работы студентов и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса. Помимо основного материала студент должен изучить дополнительную рекомендованную литературу и информацию по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов. Ответ студента должен представлять собой развёрнутое, связанное, логически выстроенное сообщение. При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Подготовка к лекции. Необходимость самостоятельной работы по подготовке к лекции определяется тем, что изучение дисциплины строится по определенной логике освоения ее разделов. Чаще всего логика изучения того или иного предмета заключается в движении от рассмотрения общих научных основ к анализу конкретных процессов и факторов, определяющих функционирование и изменение этого предмета.

Подготовка доклада. Цель самостоятельной работы: расширение научного кругозора, овладение методами теоретического исследования, развитие самостоятельности мышления студента. Доклад - публичное сообщение или документ, которые содержат информацию и отражают суть вопроса или исследования применительно к данной ситуации. Устный доклад - читается по итогам проделанной работы и является эффективным средством разъяснения ее результатов.

Подготовка к лабораторной работе. Подготовка к выполнению лабораторных работ заключается в изучении студентами вопросов по теме данной лабораторной работы. Обучающийся также должен использовать сведения, изложенные ему на лекциях. Подготовку к лабораторной работе студент выполняет самостоятельно во вне учебного времени. Консультации по подготовке к работе проводятся преподавателем так же во вне учебного времени в соответствии с его расписанием.

Подготовка к экзамену. Самостоятельная подготовка к экзамену схожа с подготовкой к зачету. Объем учебного материала, который нужно восстановить в памяти к экзамену, вновь осмыслить и понять, значительно больше, поэтому требуется больше времени и умственных усилий. Необходимо перечитать лекции, вспомнить то, что говорилось преподавателем на семинарах и практических занятиях, а также самостоятельно полученную информацию при

подготовке к ним. Важно сформировать целостное представление о содержании ответа на каждый вопрос, что предполагает знание разных научных трактовок сущности того или иного явления, процесса, умение раскрывать факторы, определяющие их противоречивость, знание имен ученых, изучавших обсуждаемую проблему. необходимо также привести информацию о материалах эмпирических исследований, что указывает на всестороннюю подготовку студента к экзамену. ответ, в котором присутствуют все указанные блоки информации, наверняка будет отмечен высокими баллами. для их получения требуется ответить и на дополнительные вопросы.

Организацию самостоятельной работы студентов обеспечивают: кафедра, преподаватель, библиотека и др.

Перечень изучаемых элементов содержания:

Раздел 1. История развития русской кухни

Тема 1.1. Исторические истоки развития русской кухни. Факторы влияния, особенности, периоды, обычаи потребления пищи, особенности ее приготовления. Режим питания. Традиционное русское меню. Стол и посуда. Печь и кухонная утварь. (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7);

Тема 1.2. Первые литературные сведения о русской кухне. Летописные источники. «Роспись царским кушаньям». «Домострой». Дипломатические протоколы. Монастырские уставы. (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7)

Раздел 2. Технология приготовления блюд русской кухни.

Тема 2.1. Закуски русского стола. Приправы. Заправки. Маринады. Закуски из овощей и грибов. Закуски из мяса. Закуски из рыбы. (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7)

Тема 2.2. Технология приготовления супов русского стола. Щи. Калья. Солянки. Ушное. Похлебки. (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7)

Тема 2.3. Виды муки, хлеба, изделия из муки. Масленица. (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7)

Тема 2.4. Каши в столе русских людей. Крупы. Варка каш. Забытые виды каш (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7)

Тема 2.5. Яично-молочные блюда. Используемые продукты, особенности приготовления. Пасха. (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7)

Тема 2.6. Технология приготовления блюд из птицы русского стола (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7)

Тема 2.7. Блюда из овощей. Овощи в старинной русской кухне. Забытые блюда из овощей. Блюда из грибов. (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7)

Тема 2.8. Мясные и рыбные блюда. Мясо на русском столе. Блюда из потрохов и сбоя. Рыбные блюда в русской кухне. Дичь. (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7)

Тема 2.9. Напитки. Сладкие блюда. Компоты. Кисели. Чай. Сбитень. Квас. Русские сласти. (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7)

Тема 2.10. Технология приготовления мучных изделий русского стола. (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7)

7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые работы (проекты) по дисциплине «Технология и организация производства русской кухни» учебным планом не предусмотрены.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

8.1. Основная литература

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

<http://znanium.com/bookread2.php?book=415315>

Дополнительная литература

1. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015 <http://znanium.com/bookread2.php?book=469955>
2. Самков Г. А. jQuery. Сборник рецептов. / Г. А. Самков. - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб.: БХВ-Петербург, 2011 <http://znanium.com/bookread2.php?book=358159>

8.3. Программное обеспечение

Microsoft Windows 7 (№ 48235645)
Microsoft Office 2010 (№ 61160074)
Kaspersky Endpoint Security Node 1 year Educational Renewal License (№ 26FE-190306-082600-7-13049)

8.4. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Договор с ООО "Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»" об оказании услуг по предоставлению доступа к электронным базам данных.
2. Контракт с ООО "ЗНАНИУМ" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Znanium.com».
3. Договор с ООО "Директ-Медиа" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Университетская библиотека онлайн».

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:

Лаборатория "Учебная пекарня" Учебная аудитория для проведения занятий лабораторного и семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Лаборатория специальных видов питания Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий лабораторного и семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации

Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Электродуховка; Столы производственные; Электрические плиты; Весы электронные; Взбивальная машина; Посудомоечная машина; Стеллаж производственный; Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкафы лабораторные; Венчики; Сито; Формы для кексов; Скалки; Формы для бисквита; Дуршлаг; Терка; Форма перфорированная; Кастрюли; Совки; Доски разделочные; Мойка двойная.

Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; Мойка; Микроскоп, Весы электронные технические; Тестомесильные машины; Микроволновая печь; Мультиварка; Блендер; Миксер; Переносной ноутбук; Переносной проектор; Переносной экран; Учебно-наглядные пособия.

10. Образовательные технологии

В процессе обучения применяются современные формы интерактивного обучения. Суть интерактивного обучения состоит в том, что учебный процесс организован таким образом, что практически все обучающиеся оказываются вовлеченными в процесс познания, они имеют возможность понимать и рефлексировать по поводу того, что они знают и думают.

Лекция-беседа, или «диалог с аудиторией», наиболее распространенная и сравнительно простая форма активного вовлечения слушателей в учебный процесс. Она предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией. Ее преимущество состоит в том, что она позволяет привлекать внимание слушателей к наиболее важным вопросам темы, определять содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей аудитории.

11. Оценочные средства (ОС):

Оценочные средства по дисциплине разработаны в соответствии с положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)».

БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА

Максимальная сумма рейтинговых баллов, которая может быть начислена студенту по учебной дисциплине, составляет 100 рейтинговых баллов.

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов		
	Текущий Контроль (устный опрос)	контроль	Сумма баллов
Экзамен	30-70	20-30	60-100

Рейтинг студента в семестре по дисциплине складывается из рейтинговых баллов, которыми преподаватель в течение семестра оценивает посещение учебных занятий, его текущую работу на занятиях и самостоятельную работу, устных опросов, премиальных и штрафных баллов.

Рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на экзамене.

Преподаватель, осуществляющий проведение практических занятий, доводит до сведения студентов на первом занятии информацию о формировании рейтинга студента.

Посещение студентом одного практического занятия оценивается преподавателем в 1,0 рейтинговый балл.

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:

один ответ в устном опросе – до 2 рейтинговых баллов.

По окончании семестра каждому студенту выставляется его Рейтинговая оценка текущей успеваемости, которая является оценкой посещаемости занятий, активности на занятиях, качества самостоятельной работы.

Студент допускается к мероприятиям промежуточной аттестации, если его рейтинговая оценка текущей успеваемости (без учета премиальных рейтинговых баллов) не менее - 30 рейтинговых баллов.

Студенты, не набравшие минимальных рейтинговых баллов по учебной дисциплине, проходят процедуру добора баллов.

Максимальная рейтинговая оценка текущей успеваемости студента за семестр по результатам текущей работы и текущего контроля знаний (без учета премиальных баллов) составляет 70 рейтинговых баллов.

Ответ студента может быть максимально оценен на экзамене в 30 рейтинговых баллов.

Студент, по желанию, может сдать экзамен в формате «автомат», если его рейтинг за семестр, с учетом премиальных баллов, составил не менее:

– 60 рейтинговых баллов с выставлением оценки «удовлетворительно»;

– 70 рейтинговых баллов с выставлением оценки «хорошо»;

– 90 рейтинговых баллов с выставлением оценки «отлично»;

Рейтинговая оценка по дисциплине по шкале «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» при использовании формата «автомат», проставляется экзаменатором в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость только в день проведения экзамена согласно расписанию группы, в которой обучается студент.

Для приведения рейтинговой оценки к аттестационной (пятибалльный формат) используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинг студента по дисциплине (включая премиальные баллы)
«отлично»	90- 100 баллов

«хорошо»	70 - 89 баллов
«удовлетворительно»	60 - 69 баллов
«неудовлетворительно»	менее 60 баллов

Рейтинг по дисциплине у студента на экзамене менее чем в 20 рейтинговых баллов считается неудовлетворительным (независимо от рейтинга студента в семестре). В этом случае в зачетно-экзаменационную ведомость в графе «Аттестационная оценка» проставляется «неудовлетворительно».

Преподавателю предоставляется право начислять студентам премиальные баллы за активность (участие в научных конференциях, конкурсах, олимпиадах, активная работа на аудиторных занятиях, публикации статей, работа со школьниками, выполнение заданий повышенной сложности, изготовление наглядных пособий и т.д.) в количестве, не превышающем 20 рейтинговых баллов за семестр. Премиальные баллы не входят в сумму рейтинга текущей успеваемости студента, а прибавляются к ним.

11.1. Оценочные средств текущего контроля

Вопросы для устного опроса

1. Что такое технологический процесс?
2. Из каких стадий состоит технологический процесс?
3. Каково назначение первичной обработки сырья?
4. Каково назначение тепловой обработки? Каковы ее разновидности?
5. Дать характеристику процессу варки и ее разновидностей?
6. Дать характеристику процессу жарки и ее разновидностей?
7. Дать характеристику процессу комбинированного способа тепловой обработки?
8. Общая схема обработки картофеля и корнеплодов при изготовлении полуфабрикатов из них; технология мойки и очистки этих овощей?
9. Ассортимент и технология полуфабрикатов из картофеля и корнеплодов, назначение их?
10. Технология первичной обработки капустных, луковых, томатных, тыквенных, зеленых, сушеных, соленых и квашенных овощей.

Примерный перечень тем докладов

1. Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания
2. Особенности пищевого сырья, его обработки, репертуар блюд в русских традициях питания.
3. История проникновения чая на территорию России.
4. Квас: история изготовления и его продвижение в традиции питания.
5. Культура застолья: сущность, история. Русская система застолья и ее характеристика.
6. Традиции празднования Масленицы.
7. Традиции празднования Пасхи.

11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации (в форме экзамена).

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ПК-1	способностью использовать технические средства	Знать: требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой	Этап формирования знаний и навыков

	для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	<p>продукции; методы оценки контроля качества;</p> <p>Уметь: производить расчет основных технологических процессов производства; получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения; производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>Владеть: методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий; проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p>	
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	<p>Знать: соответствующую нормативную документацию; методы оценки контроля качества;</p> <p>Уметь: анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания; осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования;</p> <p>Владеть: методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий; рациональными способами эксплуатации оборудования;</p>	Этап формирования навыков
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	<p>Знать: соответствующую нормативную документацию; методы оценки контроля качества;</p> <p>Уметь: использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции;</p> <p>Владеть: практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства.</p>	Этап формирования умений и навыков

ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Знать: соответствующую нормативную документацию;	Этап формирования умений и навыков
		Уметь: использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции; получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения;	
		Владеть: практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства	

Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:

Код компетенции	Этапы формирования компетенций	Показатель оценивания компетенции	Критерии и шкалы оценивания
ПК-1 ПК-4, ПК-6, ПК-7	<p>Раздел 1. История развития русской кухни</p> <p>Тема 1.1. Исторические особенности формирования русской кухни</p> <p>Тема 1.2. Первые литературные сведения о русской кухне</p> <p>Раздел 2. Технология приготовления блюд русской кухни</p> <p>Тема 2.1. Закуски русского стола</p> <p>Тема 2.2. Технология приготовления супов русского стола</p> <p>Тема 2.3. Виды муки, хлеба, изделия из муки. Масленица.</p> <p>Тема 2.4. Каши в столе русских людей</p> <p>Тема 2.5. Яично-молочные блюда</p> <p>Тема 2.6. Технология приготовления блюд из птицы русского стола</p> <p>Тема 2.7. Блюда из овощей</p> <p>Тема 2.8. Мясные и рыбные блюда</p> <p>Тема 2.9. Напитки. Сладкие блюда</p> <p>Тема 2.10. Технология приготовления мучных изделий русского стола</p>	Реферат, лабораторные задания, экзамен	<p>1) обучающийся глубоко и прочно освоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами и будущей деятельностью, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок – 9-10 баллов;</p> <p>2) обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения -7-8 баллов;</p> <p>3) обучающийся освоил основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала - 5-6 баллов;</p> <p>4) обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки -0-4 балла.</p> <p>От 0 до 10 баллов</p>

Вопросы и задания к экзамену

1. Каковы факторы влияния на русскую кухню, их характеристика
2. Периоды развития русской кухни, их характеристика
3. Значения хлеба в русской кухне, его разновидности
4. Особенности приготовления хлеба
5. Изделия из муки. Ассортимент и особенности технологии приготовления. Понятие «русское хлебопечение» и традиционное меню
6. Убранство стола
7. Печь, кухонная утварь
8. Каши. Разновидности и особенности приготовления
9. Яично-молочные блюда. Виды блюд. Особенности приготовления
10. Закуски. Их разновидности и значение в русской кухне
11. Ассортимент супов в русской кухне
12. Уха. Разновидности, особенности приготовления
13. Рассольники. Разновидности, особенности приготовления
14. Солянки. Разновидности и особенности приготовления
15. Щи и борщи. Разновидности и особенности приготовления
16. Холодные супы. Ассортимент, особенности приготовления
17. Характеристика блюд из рыбы
18. Характеристика блюд из мяса
19. Характеристика блюд из овощей
20. Виды рыбы, используемые в русской кухне
21. Чай в русской кухне. Виды чая и технология приготовления
22. Ассортимент сладких блюд в русской кухне
23. Характеристика сладких блюд из муки и зерен
24. Ассортимент и характеристика киселей, взваров
25. Ассортимент напитков
26. Виды и характеристика меда, сбитня и кваса
27. Традиции сервировки и убранство стола у русского народа
28. Поэты и писатели о национальной кухне
29. Влияние религии на становление национальной кухни
30. Этнографический подход к кулинарному наследию нации
31. История и этапы развития традиций питания
32. Основные факторы формирования национальной русской культуры и традиций питания человека
33. Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI-XIXвв.)
34. основополагающие принципы формирования культур и традиций славянских народов
35. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для русской кухни и ассортимент блюд из них
36. Традиции чаепития в России
37. Традиции квасоварения в России
38. Характерные знаковые блюда русской культуры питания и их характеристика
39. Национальные традиции приготовления и подачи чая

12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры	Протокол заседания кафедры № 5 от «22» января 2015 года	22.01.2015
2.	Утверждена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, уровень прикладной бакалавриат, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015г. № 1332 и введена в действие решением кафедры	Протокол заседания кафедры № 6 от «25» февраля 2015 года	25.12.2015
3.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «22» февраля 2016 года	22.02.2016
4.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «24» февраля 2017 года	24.02.2017
5.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «20» февраля 2018 года	20.02.2018
6.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 5 от «16» января 2019 года	16.01.2019