

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки
продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического совета
университета
(протокол №8 от 23 апреля 2025 г.)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
Р.А. Чмир
«23» апреля 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
ИСТОРИЯ РУССКОЙ КУХНИ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность(профиль) - Технология и организация специальных видов
питания

Квалификация - бакалавр

Мичуринск – 2025 г.

1. Цели освоения дисциплины (модуля)

Основными целями освоения дисциплины «История русской кухни» являются:

- формирование у обучающихся представления об особенностях становления русской национальной кухни;
- дать обучающимся необходимый объём теоретических и практических знаний по истории развития русской кухни, основным сырьевым источникам, принципам и особенностям построения рецептур блюд традиционной и современной русской кухни, технологии их приготовления, привить умения и навыки сочетать полученные знания с практикой приготовления, оформления и подачи пищи.

При освоении данной дисциплины учитываются трудовые функции следующего профессионального стандарта:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (утв. приказом Минтруда России от 15.06.2020. №329н).

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Согласно учебному плану по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина (модуль) «История русской кухни» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Б1.В.03.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения следующих предшествующих дисциплин: «Научные и практические аспекты рационального питания», «История (история России, всеобщая история)», «Экология».

В дальнейшем знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения данной дисциплины, используются при изучении следующих дисциплин: «Социология», «Технология продукции общественного питания», «Физиология питания», «Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания», «Пищевые и биологически активные добавки», «Безопасность продовольственного сырья».

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить трудовые функции:

Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания. ТФ. – D/03.6)

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания. ТФ. – D/03.6:

Проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Освоение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

УК-4 способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

ПК-8 способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

Планируемые результаты обучения (индикаторы достижения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
УК-4 ИД-1ук-4 – Использует устную и письменную формы деловой коммуникации на русском и иностранном языках	Не использует устную и письменную формы деловой коммуникации на русском и иностранном языках	Частично использует устную и письменную формы деловой коммуникации на русском и иностранном языках	Не в полной мере использует устную и письменную формы деловой коммуникации на русском и иностранном языках	В полной мере использует устную и письменную формы деловой коммуникации на русском и иностранном языках
ИД-3ук-4 – Выбирает коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами на государственном и иностранном (ах) языках	Не выбирает коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами на государственном и иностранном (ах) языках	С ошибками выбирает коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами на государственном и иностранном (ах) языках	С небольшими неточностями выбирает коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами на государственном и иностранном (ах) языках	Правильно выбирает коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами на государственном и иностранном (ах) языках
ПК-8 ИД-1пк-8 – Изучает научно-техническую информацию по производству продуктов питания	Не способен изучать научно-техническую информацию по производству продуктов питания	Удовлетворительно способен изучать научно-техническую информацию по производству продуктов питания	Хорошо способен изучать научно-техническую информацию по производству продуктов питания	Отлично способен изучать научно-техническую информацию по производству продуктов питания
ИД-2пк-8 – Анализирует отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Не умеет анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Удовлетворительно умеет анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Хорошо умеет анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Отлично умеет анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- исторические этапы развития русской кухни;
- основные виды и свойства пищевого сырья традиционного для русской кухни, определяющие характер и режимы технологических процессов его переработки;
- традиционные и современные методы кулинарной обработки сырья, характерные для русской кухни;
- основные процессы, протекающие при производстве и хранении различных видов пищевых продуктов;
- ассортимент и технологию блюд, изделий, напитков старинной и современной русской кухни; традиции в оформлении и подаче готовых блюд, изделий, напитков.

Уметь:

- пользоваться нормативной документацией в области производства блюд национальной русской кухни, подбирать и рационально использовать сырье;
- изготавливать блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия русской кухни, оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями;
- совершенствовать (и оптимизировать действующие) технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции;
- обосновать требования к ведению технологического процесса;
- разрабатывать технологические процессы, характеризующиеся отсутствием вредных веществ, выбрасываемых в окружающую среду, улучшенной системой очистки воздуха и воды от примесей, использованием средств автоматического контроля над состоянием окружающей среды.
- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания русской кухни

Владеть:

- современными методиками расчёта пищевой ценности продуктов;
- навыками компьютерной обработки рецептур блюд русской кухни.
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

3.1 Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины (модуля) и формируемых в них универсальных и профессиональных компетенций

Разделы, темы дисциплины	Компетенции		Общее количество компетенций
	УК-4	ПК-8	
История и традиции русской кухни	+	+	2
Традиционная национальная русская кухня	+	+	2

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачётные единицы, 108 акад. часов.

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Виды занятий	Количество акад. часов	
	по очной форме обучения 2 семестр	по заочной форме обучения 1 курс
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в т.ч	60	20
Аудиторные занятия, в т.ч.	60	20
лекции	20	8
практические занятия	40	12
Самостоятельная работа, в т.ч.	48	84
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов, выполнение рефератов)	24	40
подготовка к практическим занятиям, защите реферата	16	30
выполнение индивидуальных заданий	4	8

подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	4	6
Контроль	-	4
Вид итогового контроля	Зачёт	Зачёт

4.2 Лекции

№	Раздел дисциплины, темы лекций и их содержание	Объём в акад. часах		Формируемые компетенции	
		очная форма обучения	заочная форма обучения		
1	Раздел 1. История и традиции русской кухни			УК-4, ПК-8	
	Тема 1. Из истории русской кухни				
	1. Исторические особенности национальной русской кухни	2	1		
	2. Оснащение русской кухни	2	1		
	Тема 2. Традиции русского застолья				
	1. Кулинарные рецептуры, сформированные за годы в результате многовековой эволюции	2	1		
	2. Русские традиции, сложившиеся под влиянием многих факторов	1	1		
	3. Изучение овощей и фруктов, входящих в состав исконно русских блюд	1			
	Тема 3. Традиции русского православного праздничного застолья			УК-4, ПК-8	
	1. Обычаи, традиции и обряды православного праздничного застолья	2	1		
	2. Посты, установленные церковью	2	1		
2	Раздел 2. Традиционная национальная русская кухня			УК-4, ПК-8	
	Тема 1. Кухня русских царей XVII-XIX веков				
	1. Закуски и салаты	2	1		
	2. Супы, мучные изделия	2			
	Тема 2. Кухня русского купечества			УК-4, ПК-8	
	1. Рецептуры русских купеческих блюд	1			
	2. Технологические особенности приготовления русских купеческих блюд	1			
	Тема 3. Современная русская кухня			УК-4, ПК-8	
	1. Аспекты становления современной кухни	1	1		
	2. Влияние иностранных кулинарных особенностей в общероссийскую кухню				
	3. Рецептурные компоненты, входящие в состав блюд	1			
ИТОГО:		20	8		

4.3 Практические занятия

№ разделя	Наименование занятия	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Занятие 1. Особенности приготовления закусок в русской кухне	8	2	УК-4, ПК-8
1	Ассортимент закусок в русской кухне	4	1	
1	Изучение рецептур и особенностей приготовления закусок	4	1	

1	Занятие 2. Особенности приготовления супов	8	2	УК-4, ПК-8
1	Исконно русский ассортимент супов	4	1	
1	Изучение рецептур и особенностей приготовления супов	4	1	
1	Занятие 3. Технологии приготовления блюд из овощей	8	2	УК-4, ПК-8
2	Ассортимент блюд из овощей	4	1	
2	Изучение технологии приготовления и рецептур блюд из овощей	4	1	
2	Занятие 4. Технология исконно русских блюд из круп	8	2	УК-4, ПК-8
2	Ассортимент блюд из круп	4	1	
2	Изучение технологии приготовления и рецептур блюд из круп	4	1	
2	Занятие 5. Особенности приготовления блюд из макаронных изделий, творога	8	4	УК-4, ПК-8
2	Ассортимент блюд из макаронных изделий	2	1	
2	Ассортимент блюд из творога	2	1	
2	Изучение рецептур и особенностей приготовления блюд из макаронных изделий, творога	4	2	
	ИТОГО	40	12	

4.4Лабораторные работы –не предусмотрены

4.5Самостоятельная работа обучающихся

Раздел дисциплины	Вид самостоятельной работы	Объем часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
История и традиции русской кухни	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов, выполнение рефератов)	12	20
	подготовка к практическим занятиям, защите реферата	8	15
	выполнение индивидуальных заданий	2	4
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	2	3
Традиционная национальная русская кухня	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов, выполнение рефератов)	12	20
	подготовка к практическим занятиям, защите реферата	8	15
	выполнение индивидуальных заданий	2	4
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	2	3
	ИТОГО	48	84

Перечень методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине (модулю):

1.Верховых Е.А., Галкина А.В. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «История русской кухни» направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль – Технология и организация специальных видов питания Издательство: Мичуринский ГАУ Ми-чуринск – 202.

2. Верховых Е.А., Галкина А.В. Методические рекомендации по проведению практических занятий по дисциплине «История русской кухни» направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль – Технология и организация специальных видов питания Издательство: Мичуринский ГАУ Мичуринск – 2025.

3. Верховых Е.А., Галкина А.В. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы по дисциплине «История русской кухни» направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль – Технология и организация специальных видов питания Издательство: Мичуринский ГАУ Мичуринск – 2025.

4.6 Выполнение контрольной работы обучающимися заочной формы обучения

Контрольная работа обучающегося по заочной форме обучения слагается из самостоятельных занятий вне института и работы в университете в период сессии.

Контрольная работа включает в себя материал программы курса и состоит из письменных ответов на 3 вопроса и описания опыта.

Контрольная работа выполняется по варианту, который находится в таблице номеров заданий для контрольных работ, на пересечении линий последней и предпоследней цифр зачетной книжки.

Вопросы для контрольной работы

1. В каком веке принято считать зарождение русской кухни?
2. В каком веке появился хлеб из кислого дрожжевого теста?
3. Какое блюдо на Руси считали обрядовой?
4. В каком веке появились классические русские напитки: квасы, меды и сбитни?
5. В каком веке начала складываться древнерусская кухня?
6. В каком веке в Россию начали завозить тростниковый сахар?
7. В каком веке в русскую кухню стала вливаться западноевропейская кулинария?
8. Кто первым написал русскую поваренную книгу?
9. Какая выпечка характерна для русской кухни?
10. Что является основой для кислых супов?
11. Томление овощей в «вольном духу» осуществляется в:
12. Виды и характеристика посуды для приготовления блюд в русской кухне.
13. Какая керамическая посуда применялась для приготовления пищи в русской печи?
14. Система питания, исключающая или ограничивающая потребление продуктов животного происхождения.
15. Полное воздержание от пищи в течение определенного периода времени
16. Сухоеды, предпочитают в пищу сушеные продукты.
17. Употребление в пищу однотипных продуктов по своему химическому составу называется
18. С начала, какого века на Руси стали квасить капусту, способ приготовления?
19. Пряные приправы, придающие своеобразную вкусовую особенность, остроту и пикантность мясному или рыбному блюду.
20. Кулинарные изделия, являющиеся самостоятельной частью пищевого рациона, как второе блюдо.
21. Кулинарное изделие, предназначенное для возбуждения аппетита и подаваемое перед обедом, или для удовлетворения небольшого аппетита.
22. Подразделение холодных блюд и закусок по методу технологической обработки продуктов, все холодные блюда и закуски.

23. Как называется специальный банкетный стол, когда в сравнительно небольшом помещении организуется обслуживание большого числа лиц, для посадки которых за столом не хватает мест?
24. В течение какого времени, должен быть выполнен поступивший от клиента заказ?
25. Как называется набор гарниров, соусов, приправ и специй, необходимый для текущего дня?
26. Сочетание каких цветов должны быть для украшения основного блюда стола?
27. В каком веке, в русском кулинарном лексиконе появился термин блюд «ассорти»?
28. Как называется блюдо, приготовленное на основе фаршированной курицы?
29. Как называется приправа из овощей к мясным и рыбным кушаньям?
30. Как называется блюдо, состоящее из мяса зажаренное крупным куском в русской печи?
31. Как называется жаркое в виде крупного куска говядины, подаваемое к столу охлажденным?
32. Что означает ростбиф?
33. Как называется блюдо, приготовленное из целой рыбы, спрессованной в виде батона или толстой колбаски, а затем завернутое в полотняную салфетку и отваренной в рыбном бульоне?
34. Главное назначение желатина?
35. Как называется холодное блюдо, приготовленное из стущенного мясного или рыбного отвара с кусочками мяса или рыбы, погруженным в этот желированный отвар?
36. Какое мясо применяют для приготовления студней:
37. Что применяли в старорусской кухне, когда желатин был еще неизвестен?
38. Способ сделать рыбный бульон прозрачным?
39. Как называются пищевые продукты, с помощью которых приправляют, сдабривают то или иное блюдо и улучшая тем самым вкусовые свойства?
40. Какие пищевые вещества является приправой?
41. Какую концентрацию раствора составляет столовый уксус?
42. Что означает, происходящее от древнерусского слова «хрен»?
43. Что применяют в качестве сырьевой основы для горячих соусов?
44. Что кулинары считают наилучшей основой для многочисленной группы холодных соусов?
45. С какого блюда начинается обед узбека в отличие от русского человека?
46. Какие супы готовят из протертых продуктов питания?
47. Как называются старинные русские супы, основу которых составляют вода и овощи или крупы?
47. Как называются холодные летние супы, приготовленные на холодном квасе, огуречном рассоле, кислом молоке и молочной сыворотке?
48. Как называется холодный постный суп на квасе, в который кладут отварную свекольную ботву, крапиву и лебеду, зеленый лук, огурцы, отварную, а также копченую или соленую рыбу?
49. Как называется блюдо, приготовленное на говяжьем бульоне с добавлением в конце варки хорошо настоянного сладкого сока или отвара свеклы?
50. По какому принципу осуществляется отличие кафе от ресторана?
51. Для каких целей применяется желатин?
52. Как называется блюдо, являющееся традиционным для центральных и северных районов России, приготовляемое без добавления картофеля из белокочанной свежей или квашеной капусты, щавеля, шпината, крапивы, пассерованных овощей на костном или мясном бульоне?

53. Как в настоящее время называется ресторан, открытый в конце 19 века Семеном Петровичем Тарабыкиным в Москве на Арбате?
54. В каком веке на Руси, стали употребляться в пищу блюда из говядины?
55. Что означало, в древнерусском языке понимание слова «яловичина»?
56. В каком веке блюда, приготовленные из конины, стали выходить из употребления в пищу на Руси?
57. В каком веке, в домашнем хозяйстве стали выращивать индюков, получивших название в России «индеек»?
58. Что в древней Руси означало «мясо верченое»?
59. Как называется обработка продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара?
60. Как называется варка продуктов в небольшом количестве жидкости (до 30% к массе продукта) или в собственном соку?
51. Как называется припускание продуктов с добавлением пряностей, приправ или соусов?
52. Как называется тепловая обработка продуктов с целью доведения до кулинарной готовности при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки?
53. Как называется тепловая кулинарная обработка продуктов в камере тепловых аппаратов в целях доведения их до кулинарной готовности с образованием корочки?
54. Как называется х суповое блюдо, основу которого составляют квас или вода и накрошенный ржаной хлеб или сухари, репчатый лук и соль?
55. Какая выпечка характерна для русской кухни?
56. Как называется первая мука на Руси?
57. Как называли маленькие пекарни на Руси?
58. Как называется смесь сахара с тертым миндалем и яичным белком?
59. Самое древнее кондитерское изделие на Руси?
60. Какая сладость с французского означает «лакомство»?
61. Как называется изделие в виде желеобразной массы из фруктового или ягодного пюре, связанного с сахаром?
62. Какие изделия из фруктов и ягод, сваренные в меду и подсущенные, являются предшественниками конфет на Руси
63. Кто изобрёл молочный шоколад?
64. В каком городе в 1933г. впервые была механизирована промышленная выпечка хлебных изделий?
65. Как характеризовалось состояние пищевой промышленности в 70-80-е годы ХХв?
66. Сколько тысяч лет назад, по археологическим данным, начали возделывать пшеницу?
67. Какой молочный продукт на Руси этот молочный продукт назывался «кравие»?
68. Где в 1913 г наблюдалось сосредоточение сахарных производств?
69. Как характеризовалось состояние пищевой промышленности в 20-е годы ХХв?
70. Как характеризовалось состояние пищевой промышленности в 40-е годы ХХв?
71. Сведения о какой культуре содержатся в летописи Нестора, датируемой XI в?
72. Что является источником легкоусвояемых углеводов, органических кислот, минеральных, пектиновых, ароматических веществ, витаминов, клетчатки и других веществ?
73. Что является главной составной частью клеточных стенок плодов и ягод?
74. Как называется продукт из целых или нарезанных плодов или целых ягод, консервированных диоксидом серы?
75. Что такое припасы?
76. Как называется кондитерское изделие, получаемое из карамельной массы, с начинкой или без нее?

77. Какое вещество не применяют в качестве студнеобразователей при изготовлении пастиломармеладных изделий?
78. Какие названия носили специальные сорта ржаного хлеба на Руси?
79. Что такое просфоры?
80. В каком веке появился хлеб из кислого дрожжевого теста?

4.7 Содержание разделов дисциплин

Раздел 1. «История русской кухни»

Тема 1. Из истории русской кухни

Этапы формирования русской кухни. Влияние исторических событий на процесс развития русской кухни. Известные русские и российские кулинары. Книги старинных и современных рецептов русской кухни и их авторы.

Особенности народной русской кухни, кухни при царском дворе. Виды и характеристика посуды для приготовления и подачи блюд. Виды оборудования и инвентаря в старинной русской кухне, основные методы кулинарной обработки продуктов. Характеристика единиц измерения веса продуктов в старинной русской кухне и их современная интерпретация. Влияние религиозных мировоззрений на традиции русской кухни. Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания русской кухни

Тема 2. Традиции русского застолья

Кулинарные рецептуры, сформированные за годы в результате многовековой эволюции. Русские традиции, сложившиеся под влиянием многих факторов.

Изучение овощей и фруктов, входящих в состав исконно русских блюд

Тема 3. Традиции русского православного праздничного застолья

Обычаи, традиции и обряды православного праздничного застолья.

Посты, установленные церковью

Раздел 2. «Традиционная национальная русская кухня»

Тема 1. Кухня русских царей XVII-XIX веков

Закуски и салаты. Супы, мучные изделия.

Тема 2. Кухня русского купечества

Рецептуры русских купеческих блюд. Технологические особенности приготовления русских купеческих блюд

Тема 3. Современная русская кухня

Аспекты становления современной кухни.

Влияние иностранных кулинарных особенностей в общероссийскую кухню.

Рецептурные компоненты, входящие в состав блюд.

Способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных о русской кухне, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

5. Образовательные технологии

При изучении дисциплины используется инновационная образовательная технология на основе интеграции компетентностного и личностно-ориентированного подходов с элементами традиционного лекционно-семинарского и квазипрофессионального обучения с использованием интерактивных форм проведения занятий, исследовательской проектной деятельности и мультимедийных учебных материалов.

Вид учебной работы	Образовательные технологии
Лекции	Традиционная форма
Практические занятия	Традиционная форма

Самостоятельная работа	Проработка учебного материала по дисциплине (составление конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов), подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата
------------------------	--

6. Оценочные средства дисциплины (модуля)

Основными видами дисциплинарных оценочных средств при функционировании модульно-рейтинговой системы обучения являются: на стадии рубежного рейтинга, формируемого по результатам модульного компьютерного тестирования – тестовые задания; на стадии поощрительного рейтинга, формируемого по результатам написания и защиты рефератов по актуальной проблематике – рефераты; на стадии промежуточного рейтинга, определяемого по результатам сдачи зачета – теоретические вопросы, контролирующие теоретическое содержание учебного материала, контролирующие практические навыки из различных видов профессиональной деятельности обучающегося по ОПОП данного направления, формируемые при изучении дисциплины.

6.1. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю) «История русской кухни»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			Наименование	кол-во
1	История и традиции русской кухни	УК-4, ПК-8	Тестовые задания Реферат Вопросы для зачета	50 2 19
2	Традиционная национальная русская кухня	УК-4, ПК-8	Тестовые задания Реферат Вопросы для зачета	50 2 21

6.2 Перечень вопросов для зачета

1. Характеристика 1 этапа развития Русской кухни: 9-11 века (домонгольский период). (УК-4, ПК-8)
2. Монгольский период – 2 этап развития Русской кухни: 12-13 века. (УК-4, ПК-8)
3. Московский период – 3 этап: 13-17 века. Особенности развития Русской кухни. (УК-4, ПК-8)
4. Период петровских времен развития Русской кухни: 18 – начало 19 века (4 этап развития). (УК-4, ПК-8)
5. Период развития Русской кухни после Отечественной войны 1812 года – 5 этап. (УК-4, ПК-8)
6. Советский этап (6 этап) развития. Особенности русской кухни этого периода. (УК-4, ПК-8)
7. Новый этап в развитии и становлении Русской кухни. (УК-4, ПК-8)
8. Иноzemное влияние на развитие Русской кухни. (УК-4, ПК-8)
9. Старинная кухня и современность. (УК-4, ПК-8)
10. Русская поварня, ее устройство и значение в развитии русской кухни. (УК-4, ПК-8)
11. Старинная утварь, столовая посуда и приборы. (УК-4, ПК-8)
12. Сервировка стола, с использованием старинной посуды и приборов. (УК-4, ПК-8)
13. Старинные способы заготовки продуктов на Руси. (УК-4, ПК-8)
14. Летописные источники становления и развития русской кухни. (УК-4, ПК-8)
15. Закуски русского стола: приправы; заправки; маринады; майонезы; закуски холодные из овощей и грибов; салаты; закуски из рыбы и мяса; окрошки закусочные и другие. (УК-4, ПК-8)
16. Каши на столе русских людей. Новые виды круп. (УК-4, ПК-8)

17. Организация и осуществление технологического процесса производства забытых видов каш: кашка рыбная; каша юражная; каша гречневая пуховая; каша манная на клюквенном соке и другие. (УК-4, ПК-8)
18. Организация и осуществление технологического процесса производства ста-ринных изделий из каш: няня; сальник и другие. (УК-4, ПК-8)
19. Организация и осуществление технологического процесса производства ста-ринных супов: ушное; тавранчук; ухи. (УК-4, ПК-8)
20. Организация и осуществление технологического процесса производства рус-ских шей, борщей: ста-ринные рецепты. (УК-4, ПК-8)
21. Калья, рассольники, селянки. Время появления в меню русского стола. (УК-4, ПК-8)
22. Взвары (соусы) для приготовления и подачи вторых блюд. (УК-4, ПК-8)
23. Овощи в ста-ринной русской кухне. Забытые блюда из овощей и грибов. (УК-4, ПК-8)
24. Рыбные блюда в русской кухне. Стариные рецепты. (УК-4, ПК-8)
25. Мясо на русском столе. Организация и осуществление технологического про-цесса производства блюд из потрохов и сбоя. (УК-4, ПК-8)
26. Организация и осуществление технологического процесса производства ста-ринных блюд из домашней птицы: куры шестные; курица рафленая; курица нарожная. (УК-4, ПК-8)
27. Организация и осуществление технологического процесса производства блюд из мяса диких животных и дичи: заяц в репе; полотки заячьи; лапы медвежьи (охотничий деликатес); перепела тушеные и другие. (УК-4, ПК-8)
28. Организация и осуществление технологического процесса производства напит-ков русского стола: горячие напитки (чай; кофе). История их появления на Руси, рецепты приготовления и подачи. Сбитни. (УК-4, ПК-8)
29. Организация и осуществление технологического процесса производства рус-ского кваса, ему 1000 лет. Ассортимент. (УК-4, ПК-8)
30. Организация и осуществление технологического процесса производства хмель-ных напитков: мед хмельной; сырье душистая; пиво. (УК-4, ПК-8)
31. Организация и осуществление технологического процесса производства слад-ких блюд: взвары; компоты; кисели; кремы; желе; мороженое. (УК-4, ПК-8)
32. Организация и осуществление технологического процесса производства рус-ских сладостей: пастила; фрукты в меду; яблоки печеные и другие. (УК-4, ПК-8)
33. Использование технических средств для измерения основных параметров тех-нологических процессов, свойств сырья, качества пресного теста и изделий из него, варе-ные: заваруха; затирка; саламаты; лапша; макароны; клецки; пельмени; манты; вареники; рванцы. (УК-4, ПК-8)
34. Использование технических средств для измерения основных параметров тех-нологических процессов, свойств сырья, качества пресного теста и изделий из него, жаре-ные: хворост ста-ринный; блинчики и другие. (УК-4, ПК-8)
35. Использование технических средств для измерения основных параметров тех-нологических процессов, свойств сырья, качества пресного теста и изделий из него, выпе-ченные: пряженцы; ватрушки и другие. (УК-4, ПК-8)
36. Пряники, коврижки, козули. (УК-4, ПК-8)
37. Использование технических средств для измерения основных параметров тех-нологических процессов, свойств сырья, качества дрожжевого теста и изделий из него. (УК-4, ПК-8)
38. Организация и осуществление технологического процесса производства ста-ринных рецептов фаршей. (УК-4, ПК-8)
39. Стариные меры веса и объема. Их перевод в современные единицы. (УК-4, ПК-8)

40. Поиск, хранение, обработка и анализ информации из различных источников и баз данных, представление ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий о русских обрядах, обрядовой кухне. (УК-4, ПК-8)

6.3 Шкала оценочных средств

При функционировании модульно-рейтинговой системы обучения знания, умения и навыки, приобретаемые обучающимися в процессе изучения дисциплины, оцениваются в рейтинговых баллах. Учебная дисциплина имеет итоговый рейтинг – 100 баллов, который складывается из рубежного (40 баллов), промежуточного (50 баллов) и поощрительного рейтинга (10 баллов). Итоговая оценка знаний обучающегося по дисциплине определяется на основании перевода итогового рейтинга в 5-ти балльную шкалу с учетом соответствующих критериев оценивания.

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) – «зачтено»	<p>-полное знание учебного материала из разных разделов дисциплины с раскрытием сущности истории русской кухни;</p> <p>-умение ясно, логично и грамотно излагать изученный материал, производить собственные размышления, делать умозаключения и выводы с добавлением комментариев, пояснений, обоснований, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания русской кухни</p> <p>-полное владение навыками определения тенденций изменения в русской кухне; способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p>	<p>Тестовые задания (31-40 баллов)</p> <p>Реферат (9-10 баллов)</p> <p>Вопросы для зачета (35-50 баллов)</p>
Базовый (50-74 балла) – «зачтено»	<p>-знание основных теоретических и методических положений по изученному материалу;</p> <p>-умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать практический материал для иллюстрации теоретических положений;</p> <p>-недостаточно полное владение навыками определения тенденций изменения русской кухни; способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p>	<p>Тестовые задания (18-32 балла)</p> <p>Реферат (7-8 баллов)</p> <p>Вопросы для зачета (25-34 балла)</p>
Пороговый (35-49 баллов) – «зачтено»	<p>-поверхностное знание сущности истории русской кухни;</p> <p>-умение осуществлять поиск информации по полученному заданию, сбор и частичный анализ данных при проведении конкретных расчетов;</p> <p>-поверхностное владение навыками определения тенденций изменения, способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использо-</p>	<p>Тестовые задания (12-19 балла)</p> <p>Реферат (5-6 баллов)</p> <p>Вопросы для зачета (18-24 балла)</p>

	ванием информационных, компьютерных и сетевых технологий.	
Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) – «незачтено»	-незнание терминологии дисциплины; приблизительное представление о предмете и методах дисциплины; отрывочное, без логической последовательности изложение информации, косвенным образом затрагивающей некоторые аспекты программного материала	Тестовые задания (0-13 баллов) Реферат (0-4 балла) Вопросы для зачета (0-17 баллов)

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов) и шкалы их оценивания, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (модуля) подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины (модуля)».

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

7.1 Учебная литература

1. Верховых Е.А., Галкина А.В. УМКД «История русской кухни» для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология и организация специальных видов питания. – Издательство Мичуринский ГАУ, 2025.
2. Донченко Л.В. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории: учеб.пособие /Л.В.Донченко. –М.:ДелоПринт, 2006. – 296с.

7.2Методические указания по освоению дисциплины

1. Верховых Е.А.. Галкина А.В. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «История русской кухни» направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль – Технология и организация специальных видов питания. –Мичуринск,2025.
2. Верховых Е.А., Галкина А.В. Методические рекомендации по проведению практических занятий по дисциплине «История русской кухни» направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль – Технология и организация специальных видов питания.–Мичуринск, 2025.
3. Верховых Е.А., Галкина А.В. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы по дисциплине «История русской кухни» направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль – Технология и организация специальных видов питания. –Мичуринск, 2025.

7.3 Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках

данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

7.3.1 Электронно-библиотечные системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 03.04.2024 № б/н (Сетевая электронная библиотека))
2. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 09.04.2024 № 04-УТ/2024)
3. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 26.04.2024 № 1901/БП22)
4. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 07.05.2024 № 6555)
5. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)
6. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 02.02.2024 № 101/НЭБ/4712-п)
7. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскопечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

7.3.2. Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки, адаптации и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 28.02.2025 № 12413 /13900/ЭС).
2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 28.02.2025 № 194-01/2025).

7.3.3. Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 05.09.2024 № 512/2024)
2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>
3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>
4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>
5. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru/>.
6. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru.
7. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>.

7.3.4. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	MicrosoftWindows, OfficeProfessional	MicrosoftCorporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение KasperskyEndpointSecurity для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165	Сублицензионный договор с ООО «Софтекс» от 09.12.2024 № б/н, срок действия: с 09.12.2024 по 09.12.2025
3	МойОфисСтандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 03641000008190000 12 срок действия: бессрочно
4	Офисный пакет «P7-Офис» (десктопная версия)	АО «P7»	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041	Контракт с ООО «Софтекс» от 24.10.2023 № 03641000008230000 07 срок действия: бессрочно
5	Операционная система «Альт Образование»	ООО "Базальт свободное программное обеспечение"	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015	Контракт с ООО «Софтекс» от 24.10.2023 № 03641000008230000 07 срок действия: бессрочно
6	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagiat.us.ru)	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 23.05.2024 № 8151, срок действия: с 23.05.2024 по 22.05.2025
7	AcrobatReader - просмотр документов PDF, DjVU	AdobeSystems	Свободно распространяемое	-	-
8	FoxitReader - просмотр документов PDF, DjVU	FoxitCorporation	Свободно распространяемое	-	-

7.3.5. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOWiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>

7.3.6. Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Miro: miro.com
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
5. Сервисы опросов: Яндекс.Формы, MyQuiz
6. Сервисы видеосвязи: Яндекс.Телемост, Webinar.ru
7. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

7.3.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции	ИДК
1.	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	ПК-8	ИДК-1
2.	Большие данные	Самостоятельная работа	ПК-8	ИДК-1

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом №130, 5/26)

Оснащенность:

1. Колонки Micro(инв. № 2101041811);
2. Универсальное потолочное крепление (инв. № 2101041814)
3. Экран с электроприводом (инв. № 2101041810)
4. Проектор СТ-180 С (инв. № 2101041808);
5. Компьютер Celeron E3300 OEM Монитор 18,5" LG W 1943.

Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом в ЭИОС университета.

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа(г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом №130А, 5/14)

Оснащенность:

1. Шкафы лабораторные металлические (инв. № 1101041124, 1101041125);
2. Шкаф лабораторный (инв. №1101040683);
3. Центрифуга МПВ-340(инв. № 1101040645);
4. Центрифуга MPW-310 (инв. № 1101040644);
5. Фотоэлектрический колориметр (инв. № 1101041214);
6. Ультратермостат УТУ-4 (инв. № 1101040643);
7. Титратор (инв. № 1101040688);
8. Бани водяные (инв. № 1101040694,1101040693);
9. Баня песочно-масляная (инв. № 1101040628);
10. Баня со встряхивателем (инв. № 1101040629);
11. Весы 500 г (инв. № 1101041154);

12. Весы 50 г (инв. №1101041155);
13. Весы быстродействующие (инв. № 1101040747);
14. Гомогенизатор МПВ-302 (инв. № 1101040619);
15. Гомогенизатор (инв. № 41013400014);
16. Декситометр (инв. № 1101041224);
17. Мешалка лабораторная МЛ- 4 (инв. № 1101040633);
18. Мешалка магнитная (инв. № 1101040703);
19. Мешалка магнитная ММ-6 (инв. № 1101040631);
20. Мойка ультразвуковая УК-4 (инв. № 1101040639);
21. pH-метры (инв. № 1101040699, 1101040698);
22. pH-метр Н-5170 (инв. № 1101040636);
23. Стерилизатор ПВ-2а (инв. № 1101041142);
24. Стол для весов (инв. № 1101041113);
25. Столы для приборов (инв. № 1101041109, 1101041108, 1101041101);
26. Стол для титрования (инв. № 1101041185);
27. Столы лабораторные 1,75м (инв. № 1101041181, 1101041180, 1101041179, 1101041178, 1101041177, 1101041176, 1101041175, 1101041174);
28. Стол рабочий (инв. № 1101040761);
29. Сушилка вакуумная (инв. № 1101040667);
30. Термостаты (инв. № 1101040690, 1101040689);
31. Термостат биологический БТ-120 (инв. № 1101041145).

3. Помещение для самостоятельной работы(г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/115)

Оснащенность:

1. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045275)
2. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045276)
3. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045277)
4. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045278)
5. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045279)
6. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045280)
7. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045281)
8. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045274)

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «История русской кухни» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 г. №1047

Автор: старший преподаватель кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.с.-х.н. Верховых Е.А.

Рецензент: доцент кафедры садоводства, биотехнологий и селекции сельскохозяйственных культур, к.с.-х.н. Кирина И.Б.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 10 от 13 апреля 2022 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовошного института имени И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 8 от 18 апреля 2022 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 21 апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 9 июня 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 13 мая 2024 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 10 от 20 мая 2024 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 09 от 23 мая 2024 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 8 от 08 апреля 2025 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 8 от 21 апреля 2025 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 23 апреля 2025 г.

Оригинал документа хранится на кафедре продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства