Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«Национальный исследовательский

Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского»

Институт экономики и предпринимательства

УТВЕРЖДАЮ

Директор \_\_\_\_\_\_\_\_ А.О. Грудзинский

"01" апреля 2019 г.

**Рабочая программа дисциплины**

«Русская кухня»

**Специальность среднего профессионального образования**

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**Квалификация выпускника**

Техник-технолог

**Форма обучения**

очная

Нижний Новгород

2019

Программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Разработчик(и):

Автор

к.т.н., ст. преподаватель кафедры торгового дела

ИЭП ННГУ им.Н.И.Лобачевского \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.В. Широков

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры торгового дела

«19» марта 2019 г., протокол № 3

Зав. кафедрой д.э.н., проф. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Чкалова О.В.

**Программа учебной дисциплины согласована:**

Исполнительный директор ООО "Софья"

Н.А.Зудин\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

М.П.

# СОДЕРЖАНИЕ

[1. паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4](#_Toc505580671)

[2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 5](#_Toc505580672)

[3. условия реализации ПРОГРАММЫ дисциплины 9](#_Toc505580673)

[4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины 10](#_Toc505580674)

# 1. паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**«РУССКАЯ КУХНЯ»**

**1.1. Область применения программы дисциплины**

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО19.02.10 Технология продукции общественного питания программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Программа учебной дисциплины (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) техника-технолога и соответствующих профессиональных компетенций(ПК).

**1.3. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины:**

Целью освоения дисциплины «Русская кухня» является формирование творческого подхода к технологии приготовления блюд русской кухни.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Задачи дисциплины:

- получение знаний по особенностям технологий производства продуктов питания, в русские кухни;

- получение навыков оптимизации технологических процессов общественного питания;

- получение навыков использования научных представлений и знаний в области технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов продуктов, используемых для приготовления блюд и изделий русской кухни;

- приготавливать и оформлять основные и простые блюда и изделия русской кухни;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд и изделий русской кухни;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов продуктов;

- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд и изделий русской кухни;

- технику обработки продуктов, используемых при приготовлении блюд и изделий русской кухни;

- температурный режим и правила приготовления простых блюд и изделий русской кухни;

- правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и изделий в традиционной русской кухне, температуру подачи;

- правила хранения блюд и изделий русской кухни;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке и приготовления блюд и изделий русской кухни.

**1.4. Трудоемкость учебной дисциплины:**

Общая трудоемкость учебной нагрузки обучающегося 74 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часа (ов);

самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

# 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

**2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Общая трудоемкость учебной нагрузки (всего)** | **74** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | *48* |
| в том числе: |  |
| лекционное занятие | *12* |
| практические занятия | *36* |
| **Консультирование** | *6* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *20* |
| в том числе: |  |
| Творческое задание  Практическое задание  Изучение литературы | *5*  *5*  *10* |
| *Итоговая аттестация в форме* итоговая оценка | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Русская кухня»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Объем часов | Уровень освоения |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. |  |  |  |
| Тема 1  **Особенности русской кухни** | Содержание учебного материала: |  |  |
| Содержание  О национальных и региональных кухнях и блюдах. Особенности старинной сервировки стола. Посуда для напитков, для подачи блюд. Предметы сервировки. Деревянная, керамическая посуда. Посуда для приготовления пищи. Кухонная утварь. Традиции русского застолья. | 2 |
| Практические занятия  Решение ситуационных задач. Принятие организационные решения по процессам приготовления сложной кулинарной продукции русской кухни.  Расчет сырья, определение количества порций кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов по формулам. | 6 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Решение практических ситуаций в системе.  Самостоятельное изучение литературы по пройденному материалу  Ответы на контрольные вопросы | 5 |
| Тема 2 **Закуски в русской кухне** | Содержание учебного материала: |  |  |
| Содержание  Соусы и заправки для холодных блюд. Подливки, отвары, мясной сок, муковники. Закуски из овощей и грибов. зеленые салаты. Рыбные закуски. Закуски из мяса и птицы. | 2 |
| Практические занятия  Подготовка сырья и приготовление холодных блюд и закусок русской кухни с использованием различных технологий приготовления. Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления кулинарной продукции. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Проведение органолептической оценки качества и безопасности готовой продукции. | 6 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Решение практических ситуаций в системе.  Самостоятельное изучение литературы по пройденному материалу  Ответы на контрольные вопросы | 2 |
| Тема 3  **Супы русской кухни** | Содержание учебного материала: |  |  |
| Содержание:  Похлебки. Щи, борщи и прочие супы. Окрошки и ботвиньи. Уха – прародительница супов русских. Селянки. Рассольники. Супы – пришельцы. Влияние традиций иностранных кухонь на приготовление супов. | 2 |
| Практические занятия:  Подготовка сырья и приготовление первых блюд русской кухни с использованием различных технологий приготовления. Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления кулинарной продукции. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Проведение органолептической оценки качества и безопасности готовой продукции. | 6 |
| Консультирование по темам 1,2,3 | 3 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Решение практических ситуаций в системе.  Самостоятельное изучение литературы по пройденному материалу  Ответы на контрольные вопросы | 2 |
| Тема 4  **Овощные блюда в русской кухне. Крупяные блюда** | Содержание учебного материала: |  |  |
| Содержание  Блюда из репы, брюквы, капусты. Картофель – «второй хлеб». Появление картофеля. Блюда из картофеля. Появление помидоров. Блюда из помидоров, использование помидоров в других блюдах. «Русские бобы», горох, фасоль. Изделия из каш – крупеники, гречневики, каравай из круп, биточки, котлеты, пшенники, лапшевники. | 2 |
| Практические занятия  Подготовка сырья и приготовление блюд и закусок русской кухни из овощей и круп с использованием различных технологий приготовления. Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления кулинарной продукции. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Проведение органолептической оценки качества и безопасности готовой продукции. | 6 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Решение практических ситуаций в системе.  Самостоятельное изучение литературы по пройденному материалу  Ответы на контрольные вопросы | 3 |
| Тема 5 **Рыба и Мясные блюда в русской кухне** | Содержание учебного материала: | 2 |  |
| Содержание  Морские и речные рыбы и русская народная кухня. Старинные блюда из рыбы и морепродуктов.  Традиционные способы приготовления блюд из мяса и птицы. Влияние русской печи на мясную кулинарию. Блюда из мяса: мясо вареное, мясо жареное порционными кусками, мелкими кусками, панированные мясные изделия, тушеное, запеченное мясо. Изделия из рубленого мяса. |  |
| Практические занятия  Подготовка сырья и приготовление блюд и закусок из мяса и рыбы русской кухни с использованием различных технологий приготовления. Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления кулинарной продукции. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Проведение органолептической оценки качества и безопасности готовой продукции. | 6 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Решение практических ситуаций в системе.  Самостоятельное изучение литературы по пройденному материалу  Ответы на контрольные вопросы | 3 |
| Тема 6 **Напитки в русской кухне. Мучные блюда** | Содержание учебного материала: |  |  |
| Содержание  рассолы, морсы, квасы, фруктовые квасы, меды, лесные чаи. История появления чая на Руси. История появления на Руси кофе, шоколада. Сбитень – напиток из былин и сказок. Способы приготовления теста. | 2 |
| Практические занятия  Подготовка сырья и приготовление напитков и мучных блюд русской кухни с использованием различных технологий приготовления. Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления кулинарной продукции. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Проведение органолептической оценки качества и безопасности готовой продукции. | 6 |
| Консультирование по темам 4,5,6 | 3 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Решение практических ситуаций в системе.  Самостоятельное изучение литературы по пройденному материалу  Ответы на контрольные вопросы | 5 |
| **Всего:** | | 74 |  |

# 3. условия реализации ПРОГРАММЫ дисциплины

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета и учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета:

• Комплект бланков учебно-технологической документации

• Комплект бланков учено методической документации

• Наглядные пособия (планшет по механической кулинарной обработке овощей; по технологии приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; способы подачи овощных блюд и гарниров).

Технические средства обучения:

• компьютер, проектор;

• программное обеспечение общего и профессионального назначения

• комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

• рабочие места по количеству обучающихся;

• технологическое оборудование;

• наборы инструментов;

• приспособления, инвентарь, посуда, тара;

• заготовки, шаблоны, формы.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 414 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03184-3. https://biblio-online.ru/book/02399211-E9C8-4484-8BF9-F243D9D267BA
2. [Ратушный А. С.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%B8%20%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F#none) Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз. http://znanium.com/bookread2.php?book=519492

**Дополнительные источники:**

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация “Дашков и К°”, 2014. - 208 с. - ISBN 978-5-394-02385-9. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394023859.html>
2. [Васюкова А. Т.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%BE%D0%B1%D0%BE%D1%80%D1%83%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BF%D1%80%D0%B8%D1%8F%D1%82%D0%B8%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F#none) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация “Дашков и К°”, 2013. - 212 с. - ISBN 978-5-394-01127-6. <http://znanium.com/bookread2.php?book=415315>
3. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 379 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-01086-2. <https://biblio-online.ru/book/4B99E687-B5E5-4F3E-AADB-743EBA720ED3>

**Интернет-ресурсы**

1. <http://www.horeca.ru/cooking/recipes/>  - экспертная поддержка и полезная актуальная информация операторам и участникам рынка HoReCa
2. <http://www.gastronom.ru/articles.aspx?r=37>  - Портал Gastronom.ru - кулинарные рецепты с видео и фотографиями
3. [http://www.kedem.ru](http://www.kedem.ru/)  - ежедневный кулинарный интернет-журнал. Кулинария и кулинарные рецепты для всех
4. <http://www.koolinar.ru/index>  - рецепты коктейлей, супов, салатов, блюд русской кухни
5. <http://kulinarnayakniga.ru/>  - народные рецепты коктейлей, супов, салатов, блюд русской кухни
6. <http://www.restoran.ru/> - информационный портал о ресторанной жизни двух столиц
7. <http://www.restorus.com/>  - сайт, посвящённый новостям и технологиям сферы общественного питания
8. <http://russgost.ru/> - база нормативных документов

# 4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины

**Контроль** **и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения:**  - проводить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов продуктов, используемых для приготовления блюд и изделий русской кухни;  - приготавливать и оформлять основные и простые блюда и изделия русской кухни;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд и изделий русской кухни; | оценка деятельности во время практических работ;  проверка домашних заданий;  оценка деятельности учащихся во время самостоятельных работ на уроках; |
| **Знания:**  - ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов продуктов;  - характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд и изделий русской кухни;  - технику обработки продуктов, используемых при приготовлении блюд и изделий русской кухни;  - температурный режим и правила приготовления простых блюд и изделий русской кухни;  - правила проведения бракеража;  -способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и изделий в традиционной русской кухне, температуру подачи;  - правила хранения блюд и изделий русской кухни;  - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке и приготовления блюд и изделий русской кухни; | индивидуальные и фронтальные опросы;  тестирование,  проверка конспектов;  выступление с докладами, сообщениями. |
|  | Итоговая оценка |

Контроль освоения умения и усвоенных знаний дисциплины «Продукты питания и технология их обработки» осуществляется тестированием и итоговой оценкой. Условием допуска к тестированию и ИТО является положительная текущая аттестация по пройденным темам и практическим работам учебной дисциплины, ключевым теоретическим вопросам дисциплины (проверка выполняется текущим контролем).

**Самостоятельная работа студента (темы для авторефератов):**

Реферат «История возникновения посуды», «Родословная обеденной ложки»

Реферат «Что ели наши предки»

Реферат «За столом с литературными героями»

Реферат «Возбуждающие благодати»

Реферат «Что подать на первое?»

Реферат «Без хлеба нет обеда»

Реферат «Кисельные берега»

Реферат «Русская обрядовая кухня»

**Описание шкал оценивания**

**Критерии оценивания для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Шкала оценивания** | **Критерии** | |
| Отлично | Теоретическое содержание дисциплины (модуля) освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные рабочей программой дисциплины (модуля) учебные задания выполнены |
| Хорошо | Теоретическое содержание дисциплины (модуля) освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные рабочей программой дисциплины (модуля) учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. |
| Удовлетворительно | Теоретическое содержание дисциплины (модуля) освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных рабочей программой дисциплины (модуля) учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. |
| Неудовлетворительно | Теоретическое содержание дисциплины (модуля) освоено частично, необходимые практические навыки работы не  сформированы, большинство предусмотренных рабочей программой дисциплины (модуля) учебных заданий не  выполнено; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения  учебных заданий. |