

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение  
высшего профессионального образования  
«Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н.И. Вавилова»

**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой  
Технологии продуктов питания  
*И.В. Симакова*  
/Симакова И.В.  
«30» августа 2013 г

**УТВЕРЖДАЮ**

Декан факультета пищевых  
технологий и товароведения  
*А.А. Морозов*  
/Морозов А.А./  
«30» августа 2013 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина **ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД РУССКОЙ КУХНИ**

Направление **260800.62 Технология продукции**  
подготовки **организация общественного питания**

Профиль **Технология и организация ресторанного**  
подготовки **дела**

Квалификация **Бакалавр**  
(степень)

выпускника

Нормативный срок **4 года**  
обучения

Форма обучения **очная**

	Количество часов								
	Всего	в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Общая трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	6							6	
Общее количество часов	216							216	
Аудиторная работа – всего, в т.ч.:	100							100	
лекции	20							20	
лабораторные	80							80	
практические	x							x	
Самостоятельная работа	116							116	
Количество рубежных контролей	2							2	
Форма итогового контроля	x							зач.	
Курсовой проект (работа)	x							x	

Разработчик: доцент, к.б.н. Рысмухамбетова Г.Е.

*Г.Е. Рысмухамбетова*  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Саратов 2013

## **1. Цель освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Технология блюд русской кухни» формирование у студентов практических навыков в области технологии русской национальной кухни.

## **2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО**

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация ресторанного дела» дисциплина «Технология блюд русской кухни» относится к дисциплинам по выбору студента вариативной части профессионального цикла (Б.3.Б.4).

Дисциплина базируется на знаниях полученных студентами после изучения следующих дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Основы рабочей профессии повара», «Организация производства на предприятиях общественного питания».

Для качественного усвоения дисциплины студент должен:

- знать: общую схему технологического процесса, технологию изготовления полуфабрикатов, технологию тепловой обработки продуктов, приемы оформления блюд, требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции, правила личной гигиены, правила техники безопасности, требования к организации рабочего места.

- уметь: определять качество поступившего сырья и выбирать рациональные способы обработки его в зависимости от качества, осуществлять приемы предварительной и тепловой обработки продуктов, проверять готовность изделий, оформлять различные блюда, пользоваться сборником рецептур и другой нормативной документацией.

## **3. Компетенции обучающегося, формируемые в процессе изучения дисциплины «Технология блюд русской кухни»**

Дисциплина «Технология блюд русской кухни» направлена на формирование у студентов профессиональных компетенций:

«Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, готов обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания выбирать технические средства и технологию» (ПК-10).

В результате освоения дисциплины студент должен:

- *знать*: факторы, влияющие на формирование русской национальной кухни; Особенности характеристики технологических процессов; ассортимент используемых продуктов; технологию приготовления и ассортимент национальных блюд; общепринятые законы застольного русского этикета.

- *уметь*: осуществлять предварительную обработку сырья, готовить полуфабрикаты; осуществлять тепловую обработку этих полуфабрикатов, готовить блюда русской национальной кухни; определять готовность изделий; порционировать и отпускать блюда.

- *владеть*: навыками приготовления кулинарной продукции русской кухни.

#### 4. Структура и содержание дисциплины «Технология блюд русской кухни»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов, из них аудиторная работа – 100 ч., самостоятельная работа – 116 ч.

**Таблица 1**

**Структура и содержание дисциплины «Технология блюд русской кухни»**

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Аудиторная работа			Самостоятельная работа Количество часов	Контроль знаний		
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма	max балл
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
7 семестр									
1.	<b>«Родословная» русской кухни.</b> Исторические истоки развития. Факторы влияния, особенности, периоды, обычаи потребления пищи, особенности ее приготовления. Режим питания. Традиционное меню. Стол и посуда. Печь и кухонная утварь.	1	Л	В	2	-	ВК	ПО	10
2	Технология приготовления закусок русского стола	1	ЛЗ	Т	6	8	ТК	УО	
3	<b>Первые литературные сведения о русской кухне.</b> Летописные источники. «Роспись царским кушаньям». «Домострой». Дипломатические протоколы. Монастырские уставы.	2	Л	В	2	-	ТК	КЛ	-
4	Технология приготовления закусок русского стола	2	ЛЗ	Т	6	8	ТК	УО	
5	<b>Закуски русского стола.</b> Приправы. Заправки. Маринады. Закуски из овощей и грибов. Закуски из мяса. Закуски из рыбы.	3	Л	Т	2	-	ТК	КЛ	-
6	Технология приготовления супов русского стола	3	ЛЗ	Т	6	8	ТК	УО	
7	<b>Виды муки, хлеба, изделия из муки. Масленица</b>	4	Л	Т	2	-	ТК	КЛ	-
8	Технология приготовления супов русского стола	4	ЛЗ	Т	6	8	РК	ПО	25
9	<b>Каша в столе русских людей.</b> Крупы. Варка каш. Забытые виды каш.	5	Л	Т	2	-	ТК	КЛ	-

10	Технология приготовления каш русского стола	5	ЛЗ	Т	6	8	ТК	УО	
11	<b>Яично-молочные блюда.</b> Используемые продукты, особенности приготовления. Пасха.	6	Л	В	2	-	ТК	КЛ	-
12	Технология приготовления мясных блюд русского стола	6	ЛЗ	Т	6	8	ТК	УО	
13	<b>Супы.</b> Щи. Калья. Селянки. Ушное. Похлебки	7	Л	Т	2	-	ТК	КЛ	-
14	Технология приготовления блюд из птицы русского стола	7	ЛЗ	Т	6	8	ТК	УО	
15	<b>Блюда из овощей.</b> Овощи в старинной русской кухни. Забытые блюда из овощей. Блюда из грибов.	8	Л	Т	2	-	ТК	КЛ	-
16	Технология приготовления блюд из рыбы русского стола	8	ЛЗ	Т	6	8	РК	ПО	25
17	<b>Мясные и рыбные блюда.</b> Мясо на русской столе. Блюда из потрохов и сбоя. Рыбные блюда в русской кухни. Дичь.	9	Л	Т	2	-	ТК	КЛ	-
18	Технология приготовления мучных изделий русского стола	9	ЛЗ	ПК	6	14	ТР	УО	3
19	<b>Напитки. Сладкие блюда.</b> Компоты. Кисели. Чай. Сбитень. Квас. Русские сласти	10	Л	В	2	-	ТК	КЛ	-
20	Технология приготовления мучных изделий русского стола	10	ЛЗ	ПК	6	12	ТР	УО	3
21	Технология приготовления сладких блюд русского стола	11	ЛЗ	Т	6	6	ТК	УО	
22	Технология приготовления блюд из яиц и творога русского стола	12	ЛЗ	ПК	6	8	ТР	УО	4
23	Технология приготовления напитков русского стола	13	ЛЗ	Т	6	6	ТК	УО	-
24	Итоговое занятие	14	ЛЗ	Т	2	6	ВыхК	Т	30
Итого:					100	116			100

**Примечание:**

Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие, ПЗ – практическое занятие, С – семинарское занятие.

**Формы проведения занятий:** В – лекция-визуализация, П – проблемная лекция/занятие, ПК – лекция-пресс-конференция (занятие пресс-конференция), Б – бинарная лекция, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, М – моделирование, ДИ – деловая игра, КС – круглый стол, МШ – мозговой штурм, МК – метод кейсов.

**Виды контроля:** ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, ВыхК – выходной контроль.

**Форма контроля:** УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Т – тестирование, КЛ – конспект лекции, Р – реферат, ЗР – защита курсовой работы, ЗП – защита курсового проекта, Э – экзамен, З – зачет.

## 5. Образовательные технологии

Для успешной реализации образовательного процесса по дисциплине «Питание, как часть культуры народа» и повышения его эффективности используются как традиционные педагогические технологии, так и методы активного обучения: лекция-визуализация, пресс-конференция, практические

занятия профессиональной направленности, тестирование. Удельный вес занятий, проводимых с использованием активных и интерактивных методов обучения, в целом по дисциплине составляет 33 % аудиторных занятий (в ФГОС не менее 20 %).

## **6. Оценочные средства для проведения входного, рубежного и выходного контролей**

### **Вопросы к входному контролю**

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

### **Вопросы рубежного контроля № 1**

*Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях*

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. Особенность приготовления хлеба.
5. Изделия из муки. Ассортимент и особенности технологии приготовления. Понятие «русское хлебосоольство» 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.

### *Вопросы для самостоятельного изучения*

1. Традиции сервировки и убранство стола у русского народа.
2. Поэты и писатели о национальной кухне.
3. Влияние религии на становление национальной кухни
4. Этнографический подход к кулинарному наследию нации.
5. История и этапы развития традиций питания.
6. Основные факторы формирования национальной русской культуры и традиций питания человека.
7. Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI – XIXвв.).
8. основополагающие принципы формирования культур и традиций славянских народов.

### **Вопросы рубежного контроля № 2**

#### *Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях*

1. Характеристика блюд из рыбы
2. Характеристика блюд из мяса
3. Характеристика блюд из овощей.
4. Виды рыбы, используемые в русской кухне
5. Чай в русской кухне. Виды чая и технология приготовления
6. Ассортимент сладких блюд в русской кухне.
7. Характеристика сладких блюд из муки и зерен
8. Ассортимент и характеристика киселей, взваров
9. Ассортимент напитков
10. Виды и характеристика меда, сбитня и кваса

### *Вопросы для самостоятельного изучения*

1. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для русской кухни и ассортимент блюд из них
2. Традиции чаепития в России.
3. Традиции квасоварения в России
4. Характерные знаковые блюда русской культуры питания и их характеристика.
5. Национальные традиции приготовления и подачи чая.

### **Вопросы выходного контроля (зачет)**

Программа выходного контроля охватывает вопросы обоих модулей

### **Темы рефератов**

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

## **7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. Ильиных, Н.В. Практическая энциклопедия русской кухни / Н.В. Ильиных, И.Г. Ройтенберг, С.Е. Першина.- 2-е изд.- Челябинск: Аркаим, 2010.- 208 с. ISBN: 5-8029-1573-0.

### б) дополнительная литература

1. Ляховская, Л.П. Любимая русская кухня / Л.П. Ляховская. - М.: Эксмо, СПб.: Терция, 2005.-592 с. ISBN 5-699-10483-6.
2. Антипова, Л.В., Русская кухня / Л.В. Антипова, Л.П. Пащенко, Е.Д. Фараджева - Воронеж: ИПФ "Воронеж", 2000. - 391 с. ISBN – не найден
3. Калинкина, К.А. Современная русская кухня: 900 кулинарных рецептов / К. А. Калинкина. - Саратов: Приволж. кн. изд-во, 1992. - 368 с. ISBN – не найден.
4. Ковалев, Н.И. Русская кухня допетровской эпохи: учебное пособие / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, Н. Я. Карцева. - СПб.: ТЭИ, 1996. - 29 с. ISBN – не найден.
5. Ковалев, В.М. Русская кухня: традиции и обычаи: научно-популярная литература / В. М. Ковалев. - М.: Сов. Россия, 1990. - 256 с. ISBN 5-268—00916-8.
6. Ковалев Н.И., Русская кухня. Учебное пособие. Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, Н.Я. Карцева. - М.: Издательский дом «Деловая литература», 2000. – 520 с. ISBN 5-93211-006-6.
7. Ляховская, Л.П. Русская кухня / Л.П. Ляховская. - СПб.: Изд. дом "Кристалл", 2000. - 398 с. ISBN 5-8191-0080-8.
8. Меджитова Э.Д., Русская кухня / Э. Меджитова. - М.: Эксмо-Пресс, 2000. - 415 с. ISBN 9785699163588.
9. Похлебкин, В.В. Кухня века. Итоги века. Взгляд из России / В.В. Похлебкин. – М.: Полифакт, 2000. – 616 с. ISBN 5-93806-001-Х.
10. Тошев, А.Д. Щербакова Е.И., Корнилова О.В. История русской кухни. Часть 1. Учебное пособие / А.Д. Тошев, Е.И. Щербаков, О.В. Корнилов. – Челябинск, ЮУрГУ, 2010. – 64 с. ISBN – не найден.
11. Усачева, Е.В. Сибирская кухня / Е.В. Усачева. - Ростов-н/Д: «Феникс», 2000.-256 с. ISBN 5-222-01066-Х.

12. Шальникова, В.И. Миллион меню традиционной русской кухни / В.И. Шальникова. - Челябинск: Урал ЛТД, 2001. - 310 с. ISBN 5-8029-0040-7

в) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы, Агропоиск, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, поисковые системы Rambler, Yandex, Google:

- Интернет-магазин Библио-глобус e-mail: [web.logist@bgshop.ru](mailto:web.logist@bgshop.ru)
- Официальный сайт Российской государственной библиотеки - <http://www.rsl.ru/>
- журнал Питание и общество Электронные версии номеров, архив [pressa.ru/izdanie/18901](http://pressa.ru/izdanie/18901)
- Традиции в питании русских людей - [project5gym6.narod.ru/5/21/p3aa1.html](http://project5gym6.narod.ru/5/21/p3aa1.html)

## **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для проведения занятия используется следующее материально-техническое обеспечение:

1. Кухонные плиты.
2. Пароконвектомат
3. Жарочный шкаф.
4. Холодильный шкаф.
5. Кухонный комбайн.
6. Миксер, блендер.
7. Микроволновая печь.
8. Весы настольные
9. Посуда для подачи
10. Приборы
11. Вспомогательное кухонное оборудование (производственные столы, моечные ванны, стулья)
12. Мультимедийная установка.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО с учетом рекомендаций и ПрООп ВПО по направлению подготовки 260800.62 «Технология и организация ресторанного дела»