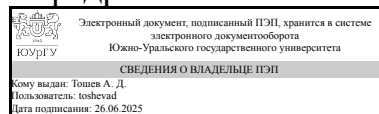


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П0.03 История русской кухни
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

уровень Бакалавриат

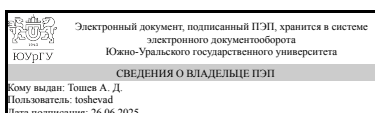
профиль подготовки Технология и организация предприятий питания

форма обучения очная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

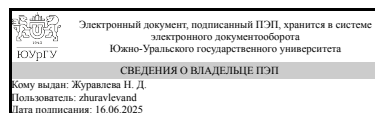
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
старший преподаватель



Н. Д. Журавлева

1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины является: изучение традиций питания русского народа для реализации социально-культурных проектов гастрономической направленности. Задачами освоения дисциплины являются: сформировать представление о гастрономических традициях как составной части материальной культуры нации; ознакомить студентов с основами культуры питания, связанными с природно-климатическими, географическими, религиозными и прочими особенностями; ознакомить с особенностями набора пищевого сырья, его обработки, рецептуры и подачи блюд, режима питания и правил потребления пищи в разные исторические периоды; уметь разрабатывать концепции гастрономической направленности.

Краткое содержание дисциплины

В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего дисциплина «История русской кухни» входит в часть программы ООП, формируемой участниками образовательных отношений. Дисциплина неразрывно связана с дисциплинами ООП: «Технология продукции общественного питания», «Введение в направление», «Организация функционального питания»,

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1 Способен организовывать и осуществлять технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания	Знает: традиции и культуру питания на Руси в разные исторические периоды; основы технологического процесса приготовления блюд русской кухни; Умеет: проводить анализ исторических событий, повлиявших на развитие русской кухни; использовать различные технологии приготовления, оформления основных и простых блюд и кулинарных изделий русской кухни; Имеет практический опыт: внедрения традиционных способов приготовления блюд русской кухни в современную кулинарию

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Нет	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Барное дело, Оборудование предприятий общественного питания, Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах, Технология продукции общественного питания, Калькулирование и учет на предприятиях питания,

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Нет

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 56,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		1
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	48	48
Лекции (Л)	32	32
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	16	16
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	51,5	51,5
Коллоквиум: Русская кухня как важная часть национальной культуры	51,5	51.5
Консультации и промежуточная аттестация	8,5	8,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Русская кухня как важная часть национальной культуры	6	4	2	0
2	Этапы становления русской кухни: домонгольский период	6	4	2	0
3	Этапы становления русской кухни: монгольский период	6	4	2	0
4	Этапы становления русской кухни: московский период	6	4	2	0
5	Этапы становления русской кухни: период петровских реформ. Этапы становления русской кухни: XIX в.	6	4	2	0
6	Этапы становления русской кухни: советский период	6	4	2	0
7	Современное состояние русской кухни	6	4	2	0
8	Региональные особенности российской гастрономической культуры	6	4	2	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Русская кухня как важная часть национальной культуры	4
2	2	Этапы становления русской кухни: домонгольский период	4
3	3	Этапы становления русской кухни: монгольский период	4
4	4	Этапы становления русской кухни: московский период	4
5	5	Этапы становления русской кухни: период петровских реформ	4
6	6	Этапы становления русской кухни: XIX в.	4
7	7	Этапы становления русской кухни: советский период	4
8	8	Региональные особенности российской гастрономической культуры	4

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Современное состояние русской кухни	2
2	2	Современное состояние русской кухни	2
3	3	Современное состояние русской кухни	2
4	4	Современное состояние русской кухни	2
5	5	Современное состояние русской кухни	2
6	6	Современное состояние русской кухни	2
7	7	Современное состояние русской кухни	2
8	8	Современное состояние русской кухни	2

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Коллоквиум: Русская кухня как важная часть национальной культуры	Загидуллина М.В. Пищевой код как смысловой центр национальной культуры и проблема глобализации // Коды повседневности в славянской культуре: еда и одежда / отв. ред. Н.В. Злыднева. СПб., 2011.	1	51,5

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№	Се-	Вид	Название	Вес	Макс.	Порядок начисления баллов	Учи-
---	-----	-----	----------	-----	-------	---------------------------	------

КМ	местр	контроля	контрольного мероприятия		балл		тыва- ется в ПА
1	1	Текущий контроль	Вопросы	1	20	0 баллов - раскрыто более 10% вопросов от общего количества 1 балл - раскрыто более 20% вопросов от общего количества 2 балла - раскрыто более 40% вопросов от общего количества 3 балла - раскрыто более 70% вопросов от общего количества 4 балла - раскрыто более 80% вопросов от общего количества 5 баллов - раскрыто более 86% вопросов от общего количества	экзамен
2	1	Промежуточная аттестация	Тест	-	10	0 баллов - раскрыто более 10% тестов от общего количества 1 балл - раскрыто более 20% тестов от общего количества 2 балла - раскрыто более 40% тестов от общего количества 3 балла - раскрыто более 70% тестов от общего количества 4 балла - раскрыто более 80% тестов от общего количества 5 баллов - раскрыто более 86% тестов от общего количества	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	Тест	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ	
		1	2
ПК-1	Знает: традиции и культуру питания на Руси в разные исторические периоды; основы технологического процесса приготовления блюд русской кухни;	+	+
ПК-1	Умеет: проводить анализ исторических событий, повлиявших на развитие русской кухни; использовать различные технологии приготовления, оформления основных и простых блюд и кулинарных изделий русской кухни;	+	+
ПК-1	Имеет практический опыт: внедрения традиционных способов приготовления блюд русской кухни в современную кулинарию	+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Голубев В. Н. Справочник работника общественного питания / В. Н. Голубев, М. П. Могильный, Т. В. Шленская; Под ред. В. Н. Голубева. - М. : ДеЛи принт, 2003. - 589 с.

б) дополнительная литература:

1. Щербакова Е. И. История русской кухни : учеб. пособие . Ч. 1 / Е. И. Щербакова, О. В. Корнилова ; под ред. А. Д. Тошева ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск : Издательский Центр ЮУрГУ, 2010. - 63, [1] с.. URL:
http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&key=000436540

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:
Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. История русской кухни: Учебно-методическое пособие для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. История русской кухни: Учебно-методическое пособие для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Электронная учебно-методическая документация

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ИВИС"-База данных периодических изданий "ИВИС"(18.03.2024)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Экзамен	335 (3)	Проектор