

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Тверской государственный технический университет»
(ТвГТУ)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор

по учебной работе

_____ Э.Ю. Майкова

« _____ » _____ 202_ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

элективной дисциплины, части формируемой участниками образовательных
отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)»

«Национальные кухни народов России»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий
общественного питания

Тип задач профессиональной деятельности – технологический

Форма обучения – очная и заочная

Химико-технологический факультет

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Тверь 202_

Рабочая программа дисциплины соответствует ОХОП подготовки бакалавров в части требований к результатам обучения по дисциплине и учебному плану.

Разработчик программы:
доцент кафедры БХС

А.В. Гавриленко

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры БХС
« ____ » _____ 20__ г., протокол № ____.

Заведующий кафедрой

М.Г. Сульман

Согласовано:
Начальник учебно-методического
отдела УМУ

Д.А.Барчуков

Начальник отдела
комплектования
зональной научной библиотеки

О.Ф. Жмыхова

1. Цель и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Национальные кухни народов России» является традиций питания и исторических особенностей формирования национальной кухни народов России.

Задачами дисциплины являются:

- теоретические: формирование знаний о предпосылках и особенностях формирования национальной кухни народов России; о столовом этикете и традициях питания народов России;

- методологические: формирование способности использовать знания о национальных кухнях в практической деятельности; анализировать основные исторические тенденции развития пищевой индустрии;

- практические: формирование навыков определения принадлежности блюда к национальной кухне; владения столовым этикетом и традициями питания народов России.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к элективным дисциплинам, части формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 ОП ВО. Для изучения курса требуются знания, полученные студентами при изучении дисциплин: «История науки и техники», «Пищевая химия».

Знания, полученные в данном курсе необходимы для последующего изучения таких дисциплин учебного процесса, как «Технология продукции общественного питания», «Основы безопасности пищевой продукции», «Валеология и здоровое питание», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». Приобретенные знания в рамках данной дисциплины необходимы в дальнейшем при подготовке выпускной квалификационной работы.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

3.1 Планируемые результаты обучения по дисциплине

Компетенция, закреплённая за дисциплиной в ОХОП:

ПК-2. Способен выбирать и использовать системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции.

Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:

ИПК-2.1. *Демонстрирует понимание основных закономерностей исторического развития науки, техники, и технологии, в том числе, в сфере общественного питания народов мира.*

Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций

Знать:

31.1. Особенности формирования национальной кухни народов России.

31.2. Исторические предпосылки формирования национальной кухни народов России.

31.3. Особенности столового этикета и традиций питания народов России.

Уметь:

У1.1. Использовать знания о национальных кухнях в практической деятельности.

У1.2. Анализировать основные исторические тенденции развития пищевой индустрии.

Иметь опыт практической подготовки:

ПП.1.1. Определения принадлежности блюда к национальной кухне.

ПП.1.2. Владения столовым этикетом и традициями питания народов России.

3.2. Технологии, обеспечивающие формирование компетенций

Проведение лекционных занятий; выполнение практических занятий; самостоятельная работа под руководством преподавателя.

4. Трудоемкость дисциплины и виды учебной работы ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 1а. Распределение трудоемкости дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Зачетные единицы	Академические часы
Общая трудоемкость дисциплины	4	144
Аудиторные занятия (всего)		45
В том числе:		
Лекции		30
Практические занятия (ПЗ)		15
Лабораторные работы (ЛР)		не предусмотрены
Самостоятельная работа обучающихся (всего)		63+36(экз)
В том числе:		
Курсовая работа		не предусмотрена
Курсовой проект		не предусмотрен
Расчетно-графические работы		не предусмотрены
Другие виды самостоятельной работы: - подготовка к практическим занятиям		40
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (зачет)		не предусмотрен
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (экзамен)		23+36(экз)
Практическая подготовка при реализации дисциплины (всего)		15
В том числе:		
Курсовая работа		не предусмотрена
Курсовой проект		не предусмотрен
Расчетно-графические работы		не предусмотрены
Практические занятия (ПЗ)		15
Лабораторные работы (ЛР)		не предусмотрены

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 1б. Распределение трудоемкости дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Зачетные единицы	Академические часы
Общая трудоемкость дисциплины	4	144
Аудиторные занятия (всего)		10

В том числе:		
Лекции		6
Практические занятия (ПЗ)		4
Лабораторные работы (ЛР)		не предусмотрены
Самостоятельная работа обучающихся (всего)		125+9(экз)
В том числе:		
Курсовая работа		не предусмотрена
Курсовой проект		не предусмотрен
Расчетно-графические работы		не предусмотрены
Другие виды самостоятельной работы: - изучение теоретической части дисциплины - подготовка к практическим занятиям		60 30
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (зачет)		не предусмотрен
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (экзамен)		35+9(экз)
Практическая подготовка при реализации дисциплины (всего)		4
В том числе:		
Курсовая работа		не предусмотрена
Курсовой проект		не предусмотрен
Расчетно-графические работы		не предусмотрены
Практические занятия (ПЗ)		4
Лабораторные работы (ЛР)		не предусмотрены

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 2а. Модули дисциплины, трудоемкость в часах и виды учебной работы

№	Наименование модуля	Труд-ть часы	Лекции	Практич. занятия	Лаб. практикум	Сам. работа
1	Русская национальная кухня	25	6	3	-	10+6(экз)
2	Татарская национальная кухня	22	4	2	-	10+6(экз)
3	Национальные кухни финно-угорских народов	22	4	2	-	10+6(экз)
4	Национальная кухня народов Крайнего Севера, Западной и Восточной Сибири, Дальнего Востока	23	4	3	-	10+6(экз)
5	Национальная кухня народов Северного Кавказа	25	6	3	-	10+6(экз)
6	Традиции питания народов России	27	6	2	-	13+6(экз)
Всего на дисциплину		144	30	15	-	63+36(экз)

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 2б. Модули дисциплины, трудоемкость в часах и виды учебной работы

№	Наименование модуля	Труд-ть часы	Лекции	Практич. занятия	Лаб. практикум	Сам. работа
1	Русская национальная кухня	24	1	1	-	20+2(экз)
2	Татарская национальная кухня	23	1	1	-	20+1(экз)
3	Национальные кухни финно-угорских народов	22	1	-	-	20+1(экз)
4	Национальная кухня народов Крайнего Севера, Западной и Восточной Сибири, Дальнего Востока	22	1	-	-	20+1(экз)
5	Национальная кухня народов Северного Кавказа	24	1	1	-	20+2(экз)
6	Традиции питания народов России	29	1	1	-	25+2(экз)
Всего на дисциплину		144	6	4	-	125+9(экз)

5.2. Содержание дисциплины

МОДУЛЬ 1 «РУССКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ»

Особенности формирования культуры и традиций питания славянских народов. Периоды становления русской кухни, этапы развития. Современная национальная русская кухня. Блюда русской национальной кухни и технологические особенности их приготовления.

МОДУЛЬ 2 «ТАТАРСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ»

Традиционные блюда Татарстана. Ассортимент национальных блюд и технология приготовления. Традиционные блюда крымских татар. Ассортимент национальных блюд и технология приготовления.

МОДУЛЬ 3 «НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ ФИННО-УГОРСКИХ НАРОДОВ»

Традиционные блюда Чувашии. Ассортимент национальных блюд и технология приготовления. Традиционные блюда Карелии. Ассортимент национальных блюд и технология приготовления. Традиционные блюда Удмуртии. Ассортимент национальных блюд и технология приготовления. Традиционные блюда Коми. Ассортимент национальных блюд и технология приготовления. Традиционные блюда Мордовии. Ассортимент национальных блюд и технология приготовления.

МОДУЛЬ 4 «НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ НАРОДОВ КРАЙНЕГО СЕВЕРА, ЗАПАДНОЙ И ВОСТОЧНОЙ СИБИРИ, ДАЛЬНЕГО ВОСТОКА»

Традиционные блюда Алтая. Ассортимент и технология приготовления блюд. Традиционные блюда Якутии. Ассортимент и технология приготовления блюд. Традиционные блюда Ямало-Ненецкого Автономного Округа. Ассортимент национальных блюд и технология приготовления. Традиционные блюда Чукотки. Ассортимент национальных блюд и технология приготовления. Традиционные блюда Дальнего Востока. Ассортимент национальных блюд и

технология приготовления. Традиционные блюда Западной Сибири. Ассортимент национальных блюд и технология приготовления.

МОДУЛЬ 5 «НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ НАРОДОВ СЕВЕРНОГО КАВКАЗА»

Традиционные блюда Ингушетии. Ассортимент национальных блюд и технология приготовления. Традиционные блюда Чечни. Ассортимент национальных блюд и технология приготовления. Традиционные блюда Кабардино-Балкарии. Ассортимент национальных блюд и технология приготовления. Традиционные блюда Северной Осетии. Ассортимент национальных блюд и технология приготовления.

МОДУЛЬ 6 «ТРАДИЦИИ ПИТАНИЯ НАРОДОВ РОССИИ»

Влияние основных факторов на традиции питания. Периоды формирования русской культуры питания: древнерусский, московский, петровско-екатерининский, период XIX века, советский и постперестроечный. Роль русского очага в формировании быта и традиций питания. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России. Кулинарный национальный репертуар блюд, история их возникновения. Влияние Франции и других стран на развитие традиций питания. Культура и традиции питания различных сословий на Руси. География питания народов России (продукты, приемы их обработки и культура потребления). Кулинарный колорит различных областей, регионов России. Национальные напитки на Руси: рассолы, квасы, морсы, меды, сбитни, лесные чаи. Традиции и ритуалы русской трапезы. Церемония подачи блюд. Посуда, ее виды, приборы, утварь, белье русского застолья. Старинная и современная сервировка стола. Русский стиль сервировки. Принципы старинного и современного застольного этикета. Посты, их роль в формировании традиций и культуры питания русского народа. Вклад России в мировую культуру питания.

5.3. Лабораторные работы

Учебным планом лабораторные работы не предусмотрены.

5.4. Практические занятия

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 3а. Тематика, форма практических занятий (ПЗ) и их трудоемкость

Порядковый номер модуля. Цели практических занятий	Примерная тематика занятий и форма их проведения	Трудоемкость в часах
Модуль 1 Цель: изучить особенности русской национальной кухни	Особенности технологии приготовления блюд постного и скоромного стола древнерусской кухни. Приготовление первых блюд русской национальной кухни. Составление технологических карт. Приготовление каш русской национальной кухни. Составление технологических карт. Особенности приготовления русских блинов.	3

Модуль 2 Цель: изучить особенности татарской национальной кухни	Особенности приготовления блюд татарской национальной кухни. Составление технологических карт.	2
Модуль 3 Цель: изучить особенности национальной кухни финно-угорских народов	Особенности приготовления блюд чувашской национальной кухни. Составление технологических карт. Особенности приготовления блюд карельской национальной кухни. Составление технологических карт. Особенности приготовления блюд мордовской национальной кухни. Составление технологических карт.	2
Модуль 4 Цель: изучить особенности национальной кухни народов Крайнего Севера, Западной и Восточной Сибири, Дальнего Востока	Особенности приготовления блюд алтайской национальной кухни. Составление технологических карт. Особенности приготовления блюд якутской национальной кухни. Составление технологических карт. Особенности приготовления блюд дальневосточной национальной кухни. Составление технологических карт.	3
Модуль 5 Цель: изучить особенности национальной кухни Северного Кавказа	Особенности приготовления блюд кавказской национальной кухни. Составление технологических карт.	3
Модуль 6 Цель: изучить особенности традиций питания и столового этикета народов мира	Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России. География питания народов России (продукты, приемы их обработки и культура потребления).	2

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 3б. Тематика, форма практических занятий (ПЗ) и их трудоемкость

Порядковый номер модуля. Цели практических занятий	Примерная тематика занятий и форма их проведения	Трудоемкость в часах
Модуль 1 Цель: изучить особенности русской национальной кухни	Особенности технологии приготовления блюд постного и скоромного стола древнерусской кухни. Приготовление первых блюд русской национальной кухни. Составление технологических карт. Приготовление каш русской национальной кухни. Составление технологических карт. Особенности приготовления русских блинов.	1
Модуль 2 Цель: изучить особенности татарской национальной кухни	Особенности приготовления блюд татарской национальной кухни. Составление технологических карт.	1
Модуль 5 Цель: изучить особенности национальной	Особенности приготовления блюд кавказской национальной кухни. Составление технологических карт.	1

кухни Северного Кавказа		
Модуль 6 Цель: изучить особенности традиций питания и столового этикета народов мира	Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России. География питания народов России (продукты, приемы их обработки и культура потребления).	1

6. Самостоятельная работа обучающихся и текущий контроль успеваемости

6.1. Цели самостоятельной работы

Основными целями самостоятельной работы бакалавров является формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и представлению полученных результатов, их критическому анализу, поиску новых, рациональных и неординарных решений, аргументированному отстаиванию своих предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.

6.2. Организация и содержание самостоятельной работы

Самостоятельная работа заключается в изучении отдельных тем курса по заданию преподавателя по рекомендуемой им учебной литературе, в подготовке к практическим занятиям, к текущему контролю успеваемости; подготовке к экзамену.

После вводных лекций, в которых обозначается содержание дисциплины, ее проблематика и практическая значимость, студентам выдаются задания на практические занятия. Студенты выполняют задания в часы СРС в течение семестра в соответствии с освоением учебных разделов. Защита выполненных заданий производится поэтапно в часы практических занятий. Оценивание осуществляется по содержанию и качеству выполненного задания путем проведения устного опроса.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1. Основная литература по дисциплине

1. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15335-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513322> (дата обращения: 20.03.2023). - (ID=148409-0)

2. Могильный, М.П. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах (рекомендации, перспективы, проектирование) / М.П. Могильный, А.Ю. Баласанян. - Москва : ДеЛипринт, 2004. - 176 с. - Библиогр. : с. 155 - 157. - Текст : непосредственный. - ISBN 5-94343-059-8 : 228 p. - (ID=47561-18)

3. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник для вузов по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация общественного питания" / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2021. - (Учебные издания для

бакалавров). - ЭБС Лань. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 18.08.2022. - ISBN 978-5-394-04506-6. - URL: <https://e.lanbook.com/book/229874> . - (ID=112778-0)

7.2. Дополнительная литература по дисциплине

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277415> (дата обращения: 20.03.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. - (ID=107767-0)

2. Общественное питание. Мир в твоей тарелке : учебное пособие / Д.В. Хрундин [и др.]; под ред. Е. И. Шевченко. - Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2011. - ЦОР IPR SMART. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 07.07.2022. - ISBN 978-5-7882-0989-0. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=63746> . - (ID=142463-0)

3. Макарова, Н.В. Теоретические основы технологии общественного питания : учебное пособие : в составе учебно-методического комплекса / Н.В. Макарова. - Самара : Самарский государственный технический университет : ЭБС АСВ, 2015. - (УМК-У). - ЦОР IPR SMART. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 07.07.2022. - ISBN 978-5-7964-1796-6. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/90932.html> . - (ID=142872-0)

4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513829> (дата обращения: 20.03.2023).- (ID=140897-0)

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14039-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513896> (дата обращения: 20.03.2023). - (ID=140895-0)

6. Васюкова, А. Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 6-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 208 с. — ISBN 978-5-394-04722-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/235637> (дата обращения: 20.03.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. - (ID=154325-0)

7. Куткина, М. Н. Русская кухня. Из глубины веков и до наших дней: учебное пособие / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 468 с. — ISBN 978-5-507-45084-8. — Текст :

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/284111> (дата обращения: 20.03.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. - (ID=154326-0)

7.3. Методические материалы

1. Учебно-методический комплекс дисциплины "Национальные кухни народов России" направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Направленность (профиль): Технология и организация предприятий общественного питания: ФГОС 3++ / Каф. Биотехнологии, химии и стандартизации ; сост. А.В. Гавриленко. - 2022. - (УМК). - Текст : электронный. - 0-00. - URL: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/GetDoc/Megapro/130548> . - (ID=130548-1)

7.4. Программное обеспечение по дисциплине

Операционная система Microsoft Windows: лицензии № ICM-176609 и № ICM-176613 (Azure Dev Tools for Teaching).

Microsoft Office 2007 Russian Academic: OPEN No Level: лицензия № 41902814.

7.5. Специализированные базы данных, справочные системы, электронно-библиотечные системы, профессиональные порталы в Интернет

ЭБС и лицензионные ресурсы ТвГТУ размещены:

1. Ресурсы: <https://lib.tstu.tver.ru/header/obr-res>
2. ЭК ТвГТУ: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/Web>
3. ЭБС "Лань": <https://e.lanbook.com/>
4. ЭБС "Университетская библиотека онлайн": <https://www.biblioclub.ru/>
5. ЭБС «IPRBooks»: <https://www.iprbookshop.ru/>
6. Электронная образовательная платформа "Юрайт" (ЭБС «Юрайт»): <https://urait.ru/>
7. Научная электронная библиотека eLIBRARY: <https://elibrary.ru/>
8. Информационная система "ТЕХНОРМАТИВ". Конфигурация "МАКСИМУМ": сетевая версия (годовое обновление): [нормативно-технические, нормативно-правовые и руководящие документы (ГОСТы, РД, СНИПы и др.]. Диск 1, 2, 3, 4. - М.: Технорматив, 2014. - (Документация для профессионалов). - CD. - Текст: электронный. - 119600 р. – (105501-1)
9. База данных учебно-методических комплексов: <https://lib.tstu.tver.ru/header/umk.html>

УМК размещен: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/GetDoc/Megapro/130548>

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

При изучении дисциплины «Национальные кухни народов России» используются современные средства обучения, возможна демонстрация лекционного материала с помощью проектора. Аудитория для проведения лекционных занятий, проведения защит и презентаций курсовых работ оснащена современной компьютерной и офисной техникой, необходимым программным

обеспечением, электронными учебными пособиями и законодательно-правовой поисковой системой, имеющий выход в глобальную сеть.

9. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

9.1. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

1. Экзаменационный билет соответствует форме, утвержденной Положением о рабочих программах дисциплин, соответствующих федеральным государственным образовательным стандартам высшего образования с учетом профессиональных стандартов. Типовой образец экзаменационного билета приведен в Приложении. Обучающемуся даётся право выбора заданий из числа, содержащихся в билете, принимая во внимание оценку, на которую он претендует.

Число экзаменационных билетов – 20. Число вопросов (заданий) в экзаменационном билете – 3 (1 вопрос для категории «знать» и 2 вопроса для категории «уметь»).

Продолжительность экзамена – 60 минут.

2. Шкала оценивания промежуточной аттестации в форме экзамена – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

3. Критерии оценки за экзамен:

для категории «знать»:

выше базового – 2;

базовый – 1;

ниже базового – 0;

критерии оценки и ее значение для категории «уметь»:

отсутствие умения – 0 балл;

наличие умения – 2 балла.

«отлично» - при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» - при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» - при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» - при сумме баллов 0, 1 или 2.

4. Вид экзамена – письменный экзамен, включающий решение задач с использованием справочного материала и непрограммируемого калькулятора.

5. База заданий, предъявляемая обучающимся на экзамене:

1) Блюда русской национальной кухни и технологические особенности их приготовления.

2) Дать определения и привести примеры: кулинария, церемония, этикет, застолье.

3) Дать определения и привести примеры: культура питания, этикет, кухня, пища, напитки, церемониал.

4) Дать определения и привести примеры: пища, блюдо, напитки, церемония.

5) Дать определения и привести примеры: церемониал, культура питания, кухня.

6) Климато-географические основы формирования традиций питания.

7) Кулинарный национальный репертуар блюд, история их возникновения.

8) Культура и традиции питания различных сословий на Руси.

9) Перечислите национальные блюда Ингушетии.

10) Перечислите национальные блюда Татарстана.

11) Перечислите национальные блюда Чечни.

12) Перечислите национальные блюда Чувашии.

13) Перечислите национальные напитки Алтая.

14) Перечислите национальные напитки народов Северного Кавказа.

15) Перечислите основополагающие принципы формирования культуры питания на Руси.

16) Перечислите основополагающие принципы формирования культуры питания народов Урала.

17) Перечислите основополагающие принципы формирования культуры питания Черноземья.

18) Перечислите основополагающие принципы формирования культуры питания Поволжья.

19) Перечислите основополагающие принципы формирования культуры питания в России во времена монголо-татарского ига.

20) Перечислите основополагающие принципы формирования культуры питания народов Чукотки.

21) Перечислите основополагающие принципы формирования культуры питания в России XVII-XIX века.

22) Перечислите основополагающие принципы формирования культуры питания народов Северного Кавказа.

23) Перечислите основополагающие принципы формирования культуры питания народов Западной Сибири.

24) Перечислите основополагающие принципы формирования культуры питания народов Крайнего Севера.

25) Перечислите основополагающие принципы формирования культуры питания в Советской России.

26) Перечислите основополагающие принципы формирования культуры питания народов Дальнего Востока.

27) Перечислите основополагающие принципы формирования культуры питания Татарстана.

28) Перечислите основополагающие принципы формирования культуры питания Карелии.

29) Перечислите основополагающие принципы формирования культуры питания Причерноморья.

30) Перечислите первые блюда русской кухни.

31) Перечислите постные блюда русской кухни.

32) Периоды формирования русской культуры питания: древнерусский, московский, петровско-екатерининский, период XIX века, советский и постперестроечный.

33) Посты, их роль в формировании традиций и культуры питания русского народа.

34) Посуда, ее виды, приборы, утварь, белье русского застолья.

35) Русский стиль сервировки.

36) Традиции и ритуалы русской трапезы.

37) Традиционные блюда Кабардино-Балкарии. Ассортимент национальных блюд и технология приготовления.

38) Традиционные блюда Карелии. Ассортимент национальных блюд и технология приготовления.

39) Традиционные блюда Коми. Ассортимент национальных блюд и технология приготовления.

40) Традиционные блюда крымских татар. Ассортимент национальных блюд и технология приготовления.

41) Традиционные блюда Мордовии. Ассортимент национальных блюд и технология приготовления.

42) Традиционные блюда Татарстана. Ассортимент национальных блюд и технология приготовления.

Пользование различными техническими устройствами, кроме ЭВМ компьютерного класса и программным обеспечением, необходимым для решения поставленных задач, не допускается. При желании студента покинуть пределы аудитории во время экзамена экзаменационный билет после его возвращения заменяется.

Преподаватель имеет право после проверки письменных ответов на экзаменационные вопросы и решенных на компьютере задач задавать студенту в устной форме уточняющие вопросы в рамках содержания экзаменационного билета, выданного студенту.

Иные нормы, регламентирующие процедуру проведения экзамена, представлены в Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов.

9.2. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Учебным планом зачет по дисциплине не предусмотрен.

9.3. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в форме курсового проекта или курсовой работы

Учебным планом не предусмотрены.

10. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Студенты перед началом изучения дисциплины ознакомлены с системами кредитных единиц и балльно-рейтинговой оценки.

Студенты, изучающие дисциплину, обеспечиваются электронными изданиями или доступом к ним, учебно-методическим комплексом по дисциплине, включая методические указания к выполнению практических работ, всех видов самостоятельной работы.

В учебный процесс рекомендуется внедрение субъект-субъектной педагогической технологии, при которой в расписании каждого преподавателя определяется время консультаций студентов по закрепленному за ним модулю дисциплины.

11. Внесение изменений и дополнений в рабочую программу дисциплины

Содержание рабочих программ дисциплин ежегодно обновляется протоколами заседаний кафедры по утвержденной «Положением о структуре, содержании и оформлении рабочих программ дисциплин по образовательным программам, соответствующим ФГОС ВО с учетом профессиональных стандартов» форме.

Приложение

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров – 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий
общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Национальные кухни народов России»

Семестр 4

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Задание для проверки уровня «знать» – или 0, или 1, или 2 балла:

Периоды формирования русской культуры питания: древнерусский, московский, петровско-екатерининский, период XIX века, советский и постперестроечный.

2. Задание для проверки уровня «уметь» – или 0, или 2 балла:

Перечислите основополагающие принципы формирования культуры питания народов Северного Кавказа.

3. Задание для проверки уровня «уметь» – или 0, или 2 балла:

Традиционные блюда крымских татар. Ассортимент национальных блюд и технология приготовления.

Критерии итоговой оценки за экзамен:

«отлично» - при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» - при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» - при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» - при сумме баллов 0, 1 или 2 балла;

Составитель: доц. кафедры БХС

А.В. Гавриленко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман