

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Брянский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе  
и цифровизации

\_\_\_\_\_ А.В. Кубышкина  
«18» июня 2024 г.

**История национальной кухни**

(Наименование дисциплины)

**рабочая программа дисциплины**

Закреплена за кафедрой **технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль (направленность) Технология продуктов общественного питания

Квалификация	<b>Бакалавр</b>
Форма обучения	очная, заочная
Год начала подготовки	2024
Общая трудоёмкость	<b>5 з.е.</b>
Часов по учебному плану	<b>180</b>

Брянская область  
2024

Программу составил(и):

*к.б.н., доцент Слезко Е.И.*

\_\_\_\_\_

*подпись*

*гл. технолог ООО «ППК «ВРЕМЯ ЕСТЬ»  
Кривоножко В.А.*

\_\_\_\_\_

*подпись*

Рецензент:

*заместитель генерального директора  
ООО «ППК «ВРЕМЯ ЕСТЬ» Газин А.Д.*

\_\_\_\_\_

*подпись*

Рабочая программа дисциплины **«История национальной кухни»** разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047

составлена на основании учебных планов 2024 года набора:

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль (направленность) Технология продуктов общественного питания, утвержденного учёным советом вуза от 18 июня 2024 г., протокол № 11.

Рабочая программа одобрена на расширенном заседании кафедры технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств

Протокол № 11 от 18 июня 2024 г.

Заведующий кафедрой, к.э.н., доцент Исаев Х.М. \_\_\_\_\_

## 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Получить знания и умения о традициях питания у разных народов мира, а так же получение знаний об ученых, русских предпринимателях, способствовавших совершенствованию и развитию технологии пищевых продуктов позволяющих лучше понять значимость разработки открытий в пищевой промышленности для развития человеческой цивилизации.

## 2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Блок ОПОП ВО: Б1.В.ДЭ.02.02

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Для успешного освоения дисциплины студент должен иметь базовую подготовку по истории, культурологии.

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

Дисциплина является базовой для успешного освоения дисциплин история национальной кухни, продукты питания в отечественной и зарубежной истории.

## 3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЁННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Достижения планируемых результатов обучения, соотнесенных с общими целями и задачами ОПОП, является целью освоения дисциплины.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен усвоить трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами

1 «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2015 г., регистрационный № 38993)

Обобщенная трудовая функция – Организация и проведение учебно-производственного процесса при реализации образовательных программ различного уровня и направленности (код – В)

Трудовая функция - Организация учебно-производственной деятельности обучающихся по освоению программ профессионального обучения и (или) программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих (код – В/01.6).

Трудовые действия: - организация и проведение учебной и (или) производственной практики (практического обучения).

Освоение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
Тип задач профессиональной деятельности: технологический		
ПКС-5. Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии	ПКС-5.4 – Находит конкретные технологические решения при изучении продуктов питания в отечественной и зарубежной истории	<b>Знать:</b> основные особенности принятия технологических решений при изучении продуктов питания в отечественной и зарубежной истории <b>Уметь:</b> подбирать технологические решения при выборе продуктов питания в отечественной и зарубежной истории <b>Владеть:</b> рациональными способами технических решений в области изучения продуктов питания в отечественной и зарубежной истории

#### 4. Распределение часов дисциплины

##### Очная форма обучения

Вид занятий	№ семестров															
	1		2	3	4	5	6	7	8	Итого						
	УП	РПД									УП	РПД				
Лекции	32	32									32	32				
Лабораторные	32	32									32	32				
Практические	16	16									16	16				
КСР																
Курсовой проект																
Консультация	1	1									1	1				
Прием экзамена	0,25	0,25									0,25	0,25				
Прием зачета																
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)	81,25	81,25									81,25	81,25				
Сам. работа	82	82									82	82				
Контроль	16,75	16,75									16,75	16,75				
Итого	180	180									180	180				

##### Заочная форма обучения

Вид занятий	№ курсов									
	1		2	3	4	5	Итого			
	УП	РП					УП	РП		
Лекции	6	6					6	6		
Лабораторные	6	6					6	6		
Практические	2	2					2	2		
КСР										
Курсовой проект										
Консультация	1	1					1	1		
Прием экзамена	0,25	0,25					0,25	0,25		
Прием зачета										
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)										
Сам. работа	158	158					158	158		
Контроль	6,75	6,75					6,75	6,75		
Итого	180	180					180	180		

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Очная форма		Заочная форма		Индикаторы достижения компетенций
		Семестр	Часов	Курс	Часов	
	<b>Раздел 1. Русская национальная кухня</b>					
1.1	Особенности формирования культуры и традиций питания славянских народов/Лек/.	1	2	1	1	ПКС-5.4
1.2	Периоды становления русской кухни, этапы развития /Лек/.	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
1.3	Современная национальная русская кухня /Пр/.	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
1.4	Сахар и сахарозаменители /Пр/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
1.3	Блюда русской национальной кухни и технологические особенности их приготовления. /Ср/	1	5	1	5	ПКС-5.4
1.4	Мясо /Лек/.	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
1.5	Рыба и морепродукты /Лек/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
1.6	Особенности блюд русской кухни /Лаб/.	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
1.7	Какао /Лаб/	1	2			ПКС-5.4
1.8	Крепкие спиртные напитки /Лаб/	1	2			ПКС-5.4
1.9	История появления самовара в русской кухни. /Ср/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
1.10	Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем. /Ср/	1	5	1	5	ПКС-5.4
1.11	Монгольская кухня /Ср/	1	5	1	5	ПКС-5.4
	<b>Раздел 2. Национальные кухни стран ближнего зарубежья</b>					
2.1	Развитие белорусской национальной кухни. /Лек/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
2.2	Национальная кухня Украины, особенности её развития. /Лек/	1	2			ПКС-5.4
2.3	Особенности блюд украинской кухни. /Лаб/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
2.4	Оборудование, посуда, инвентарь кухни. /Лек/	1	2			ПКС-5.4
2.5	Мед и медовые напитки /Лек/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
2.6	Блюда украинской национальной кухни, традиционные особенности их приготовления. /Ср/	1	5	1	9	ПКС-5.4
2.7	Ассортимент блюд белорусской национальной кухни, традиционные особенности их приготовления. /Лаб/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
2.8	Национальные особенности развития кухонь народов Кавказа. /Пр/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
2.9	Пиво /Лаб/	1	2			ПКС-5.4
2.10	Растительные масла и продукты на их основе /Пр/ /Ср/	1	2	1	10	ПКС-5.4

2.11	Развитие кухонь народов Средней Азии, их характерные особенности с учетом культурных традиций и традиции питания различных сословий на Руси. Ср/	1	5	1	10	ПКС-5.4
	<b>Раздел 3. Национальные кухни европейских стран</b>					
3.1	Немецкая национальная кухня. Становление, развитие и отличительные особенности. /Лек/	1	2			ПКС-5.4
3.2	Вино /Лек/	1	2			ПКС-5.4
3.3	Итальянская национальная кухня. Этапы развития и связь с другими кухнями западной Европы. /Лаб/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
3.4	Соль /Пр/ /Ср/	1	2	1	10	ПКС-5.4
3.5	Консервные пищевые продукты /Пр/ /Ср/	1	2	1	10	ПКС-5.4
3.6	Кофе /Лаб/	1	2			ПКС-5.4
3.7	Чай и чайные напитки /Лаб/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
3.8	Фрукты, ягоды и орехи /Лаб/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
3.9	Вино /Лаб/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
3.10	Специальные вина /Лаб/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
3.11	Французская национальная кухня и её значение в мировом кулинарном сообществе. Особенности становления. Ассортимент национальных блюд. /Ср/	1	5	1	10	ПКС-5.4
3.12	Английская национальная кухня, её развитие и значение древних традиций в приготовлении блюд. /Ср/	1	5	1	10	ПКС-5.4
3.13	Плодоовощные продукты /Пр/ /Ср/	1	2	1	10	ПКС-5.4
	<b>Раздел 4. Национальная кухня восточных стран.</b>					
4.1	Китайская национальная кухня. /Лек/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
4.2	Кондитерские изделия /Лек/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
4.3	Японская национальная кухня. /Лаб/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
4.4	Корейская национальная кухня. /Ср/	1	5	1	10	ПКС-5.4
4.5	Индийская национальная кухня. /Ср/	1	5	1	10	ПКС-5.4
	<b>Раздел 5. История национальных блюд Молдавии.</b>					
5.1	История развития Молдавской кухни./Лек/	1	3	1	0,5	ПКС-5.4
5.2	Пряности /Лек/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4

5.3	Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенность. Подача и оформление. /Лаб/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
5.4	Кондитерские изделия /Лаб/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
5.5	Квас /Лаб/	1	2	1	0,5	ПКС-5.4
5.6	Сырьё. Правила обработки овощей /Ср/	1	7	1	10	ПКС-5.4
<b>Раздел 6. История национальных блюд Армении.</b>						
6.1	История развития Армянской кухни. /Лек/	1	3	1	0,5	ПКС-5.4
6.2	Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенность. Подача и оформление. /Ср/	1	10	1	10	ПКС-5.4
6.3	Национальная кулинария как часть национальной кухни. Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов. /Ср/	1	10	1	12	ПКС-5.4
6.4	Овощи /Ср/	1	10	1	12	ПКС-5.4
	Консультация перед экзаменом/К/	1	1	1	1	ПКС-5.4
	Контактная работа при приеме экзамена /К/	1	0,25	1	0,25	ПКС-5.4
	Контроль /К/	1	16,75	1	6,75	ПКС-5.4

Реализация программы предполагает использование традиционной, активной и интерактивной форм обучения на лекционных, лабораторных занятиях

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### Приложение №1

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Кол-во
Л1.1	Л.В. Донченко В.Д. Надыкта	Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории: учебное пособие для вузов.- М.: ДеЛипринт, 2006	Москва, 2006	15

Л1.2	А.Т. Васюкова	Васюкова, А.Т. Кухни народов мира : учебник / Н.М. Варварина; А.Т. Васюкова .— Москва : ИТК "Дашков и К", 2019 .— 336 с. : ил. — (Учебные издания для бакалавров) .— ISBN 978-5-394-03040-6 .	Москва, 2019	ЭБС Руконт
<b>6.1.2. Дополнительная литература</b>				
Л2.1	Т. Д. Воронова, О. Н. Лазарева, Л. А. Процкая	Воронова, Т. Д. История науки и производства пищи / Т. Д. Воронова, О. Н. Лазарева, Л. А. Процкая. — Омск : Омский ГАУ, 2014. — 144 с. — ISBN 978-5-89764-412-4.	Омск, 2014	Лань : электронно-библиотечная система
Л2.3	А.Т. Васюкова	Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / ред. А.Т. Васюкова; Ассоциация кулинаров России .— 6-е изд. — Москва : ИТК "Дашков и К", 2019 .— 816 с. — ISBN 978-5-394-03339-1 .	Москва, 2019	ЭБС Руконт
<b>6.1.3. Методические разработки</b>				
Л3.1	/ Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев	Слезко, Е. И. Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Продукты питания в отечественной и зарубежной истории» / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 27 с.	Брянск, БГСХА, 2018	<a href="http://www.bgsha.com/ru/">http://www.bgsha.com/ru/</a>

## 6.2. Перечень современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Портал открытых данных Российской Федерации. URL: <https://data.gov.ru>

Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов // Федеральный портал «Российское образование». URL: <http://school-collection.edu.ru/>

Единое окно доступа к информационным ресурсам // Федеральный портал «Российское образование». URL: <http://window.edu.ru/catalog/>

Официальный интернет-портал базы данных правовой информации <http://pravo.gov.ru/>

Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>

Портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании" <http://www.ict.edu.ru/>

Web of Science Core Collection политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных <http://www.webofscience.com>

Полнотекстовый архив «Национальный Электронно-Информационный Консорциум» (НЭИКОН) <https://neicon.ru/>

## 6.3. Перечень программного обеспечения

ОС Windows 7 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.

ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.

MS Office std 2013 (контракт 172 от 28.12.2014 с ООО АЛЬТА плюс) Срок действия лицензии – бессрочно.

Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Tr000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд) Срок действия лицензии – бессрочно.

PDF24 Creator (Работа с pdf файлами, geek Software GmbH). Свободно распространяемое ПО.



Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc). Свободно распространяемое ПО.

Консультант Плюс (справочно-правовая система) (Гос. контракт №41 от 30.03.2018 с ООО Альянс) Срок действия лицензии – бессрочно.

Техэксперт (справочная система нормативно-технической и нормативно-правовой информации) (Контракт 120 от 30.07.2015 с ООО Техэксперт) Срок действия лицензии – бессрочно.

КОМПАС-3D Viewer V13 SP1 (ЗАО АСКОН). Свободно распространяемое ПО.

#### 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий лекционного, лабораторного и практического типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы – УПК-2 лаборатория технологии продуктов общественного питания</p>	<p>Специализированная мебель на 18 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Характеристика лаборатории: 1. Стенды 2. Макеты: картофелеочистительная машина 3. Оборудование: ванна моечная ВМ-2/530, вытяжка ЗВП 8/7, картофелечистка МОК-300, плита индукционная IN3500 indokog, плита промышленная электрическая ПМЭ-4-10, плита электрическая ПЭМ 4-020 (4 комфорок, без духового шкафа) Гомсельмаш, столы разделочные производственные, фритюрница BECKERS FB 4, шкаф жарочный ШЖЭП 1, шкаф расстойный XL-041, шкаф хлебопекарный XF035TG, полка кухонная для тарелок ПКТ -600 Atesy, комбайн ELENBRG FP-700 (кухонный), вафельница Roller Grin, универсальная кухонная машина Торгмаш УКМ-П (полный комплект), блендер погружной 5КНВ358EER, KitchenAid, холодильник «Снежинка», сковорода D 26 см Н 5 см нержавеющая сталь с тефлоновым покрытием, тройное дно, индукционная Luxstahl Германия, сковорода D 24 см Н 5 см нержавеющая сталь с тефлоновым покрытием, тройное дно, индукция кг119, ложка столовая «Milan», доска разделочная 45x30x1,3 см пластик белая, котел 50 л, 40 см нержавеющая сталь, тройное дно Luxstahl Германия, стеллаж СТ 100/4, ТТМ -1, доска разделочная 45x30x1,3 см пластик синяя, тарелка мелкая «Sam &amp; Squito classic» 10,75// 27 см, тарелка мелкая «Sam &amp; Squito classic» 6,5// 16,5 см, нож столовый «Milan», тарелка мелкая «Sam &amp; Squito classic» 8// 20 см, доска разделочная 45x30x1,3 см пластик коричневая, ложка столовая «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, вилка столовая «Milan», нож столовый 2,5 «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, котел 25л, 32 см нержавеющая сталь, тройное дно Luxstahl Германия, миска 20 см 1,5 л нержавеющая сталь, ложка чайная 13 см «Marselles» Luxstahl, вилка чайная 20 см «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, тарелка мелкая «Sam &amp; Squito classic» 7,5// 19 см, рукомойник консольный ЗК-01 ТТМ, доска разделочная 45x30x1,3 см пластик зеленая, салатник «Кунстверк» 700мл D 24 см Kunst Werk 3031123, миска 26 см 3 л нержавеющая сталь, миска 30 см 5 л нержавеющая сталь 4. Плакаты 5. Методические и наглядные пособия</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал научной библиотеки)</p>	<p>Специализированная мебель на 100 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя Характеристика аудитории: 15 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде. <b>Лицензионное программное обеспечение:</b> ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно. LibreOffice – Свободно распространяемое ПО.</p>

	<p>Microsoft Windows Defender (Контракт №0327100004513000065_45788 от 28.01.2014). Срок действия лицензии – бессрочно.</p> <p><b>Лицензионное программное обеспечение отечественного производства:</b>          КОМПАС-3D (Сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019)          1С:Предприятие 8 (Лицензионный договор 2205 от 17.06.2015)</p>
--	--

## **8. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ**

- для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

- для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- для слепых и слабовидящих:
  - в печатной форме увеличенным шрифтом;
  - в форме электронного документа;
  - в форме аудиофайла.
- для глухих и слабослышащих:
  - в печатной форме;

- в форме электронного документа.
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Учебные аудитории для всех видов контактной и самостоятельной работы, научная библиотека и иные помещения для обучения оснащены специальным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения:

- для слепых и слабовидящих:
  - электронно-оптическое устройство доступа к информации для лиц с ОВЗ предназначено для чтения и просмотра изображений людьми с ослабленным зрением.
  - специализированный программно-технический комплекс для слабовидящих. (аудитория 1-203)
- для глухих и слабослышащих:
  - автоматизированным рабочим местом для людей с нарушением слуха и слабослышащих;
  - акустический усилитель и колонки;
- индивидуальные системы усиления звука
  - «ELEGANT-R» приемник 1-сторонней связи в диапазоне 863-865 МГц
  - «ELEGANT-T» передатчик
  - «Easy speak» - индукционная петля в пластиковой оплетке для беспроводного подключения устройства к слуховому аппарату слабослышащего
  - Микрофон петличный (863-865 МГц), Hengda
  - Микрофон с оголовьем (863-865 МГц)
- групповые системы усиления звука
- Портативная установка беспроводной передачи информации .
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
  - передвижными, регулируемые эргономическими партами СИ-1;
  - компьютерной техникой со специальным программным обеспечением.

## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по дисциплине

**История национальной кухни**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Профиль Технология продуктов общественного питания

Квалификация (степень) выпускника: Бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

Брянская область, 2024

# 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
 Профиль Технология продуктов общественного питания  
 Дисциплина: История национальной кухни  
 Форма промежуточной аттестации: экзамен

## 2. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ И ЭТАПЫ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

### 2.1. Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО.

Изучение дисциплины «История национальной кухни» направлено на формировании следующих компетенций:

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
Тип задач профессиональной деятельности: технологический		
ПКС-5. Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии	ПКС-5.4 – Находит конкретные технологические решения при изучении продуктов питания в отечественной и зарубежной истории	<b>Знать:</b> основные особенности принятия технологических решений при изучении продуктов питания в отечественной и зарубежной истории <b>Уметь:</b> подбирать технологические решения при выборе продуктов питания в отечественной и зарубежной истории <b>Владеть:</b> рациональными способами технических решений в области изучения продуктов питания в отечественной и зарубежной истории

### 2.2. Процесс формирования компетенций по дисциплине «История национальной кухни»

№ раздела	Наименование раздела	З. 1	У. 1	Н. 1
1	Русская национальная кухня.			
2	Национальные кухни стран ближнего зарубежья.	+	+	+
3	Национальные кухни европейских стран.	+	+	+
4	Национальная кухня восточных стран.			
5	История национальных блюд Молдавии.			
6	История национальных блюд Армении.	+	+	+

Сокращение:

З. - знание; У. - умение; Н. - навыки.

### 2.3. Структура компетенций по дисциплине История национальной кухни

ПКС-5. Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии					
ПКС-5.4 – Находит конкретные технологические решения при изучении продуктов питания в отечественной и зарубежной истории					
Знать (З.1)		Уметь (У .1)		Владеть (Н.1)	
основные особенности принятия технологических решений при изучении продуктов питания в отечественной и	Лекции разделов № 1, 2, 3, 4, 5, 6	подбирать технологические решения при выборе продуктов питания в отечественной и зарубежной истории	Лабораторные, практические работы разделов № 1, 2, 3, 4, 5, 6	рациональными способами технических решений в области изучения продуктов	Лабораторные, практические работы разделов № 1, 2, 3, 4, 5, 6

зарубежной истории				питания в отечественной и зарубежной истории	
--------------------	--	--	--	--	--

### 3. ПОКАЗАТЕЛИ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИЙ И ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

#### 3.1. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины

Карта оценочных средств промежуточной аттестации дисциплины, проводимой в форме экзамена

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы (темы, вопросы)	Контролируемые компетенции	Оценочное средство (№ вопроса)
1	<b>Русская национальная кухня.</b>	Особенности формирования культуры и традиций питания славянских народов. Периоды становления русской кухни, этапы развития. Современная национальная русская кухня. Сахар и сахарозаменители. Блюда русской национальной кухни и технологические особенности их приготовления. Мясо. Рыба и морепродукты. Особенности блюд русской кухни. Какао. Крепкие спиртные напитки. История появления самовара в русской кухне. Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем. Монгольская кухня.	ПКС-5.4	Вопрос на зачете 1-13
2	<b>Национальные кухни стран ближнего зарубежья</b>	Развитие белорусской национальной кухни. Национальная кухня Украины, особенности её развития. Особенности блюд украинской кухни. Оборудование, посуда, инвентарь кухни. Мед и медовые напитки. Блюда украинской национальной кухни, традиционные особенности их приготовления. Ассортимент блюд белорусской национальной кухни, традиционные особенности их приготовления. Национальные особенности развития кухонь народов Кавказа. Пиво. Растительные масла и продукты на их основе. Развитие кухонь народов Средней Азии, их характерные особенности с учетом культурных традиций и традиции питания различных сословий на Руси.	ПКС-5.4	Вопрос на зачете 14-24
3	<b>Национальные кухни европейских стран</b>	Немецкая национальная кухня. Становление, развитие и отличительные особенности. Вино. Итальянская национальная кухня. Этапы развития и связь с другими кухнями западной Европы. Соль. Консервные пищевые продукты. Кофе. Чай и чайные напитки. Фрукты, ягоды и орехи. Вино. Специальные вина. Французская национальная кухня и её значение в мировом кулинарном сообществе. Особенности становления. Ассортимент национальных блюд. Английская национальная кухня, её развитие и значение древних традиций в приготовлении блюд. Плодоовощные продукты.	ПКС-5.4	Вопрос на зачете 25-41
4	<b>Национальная кухня восточных стран.</b>	Китайская национальная кухня. Кондитерские изделия. Японская национальная кухня. Корейская национальная кухня. Индийская национальная кухня.	ПКС-5.4	Вопрос на зачете 42-46
5	<b>История национальных блюд Молдавии.</b>	История развития Молдавской кухни. Пряности. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенность. Подача и оформление. Кондитерские изделия. Квас. Сырьё. Правила обработки овощей.	ПКС-5.4	Вопрос на зачете 47-53
6	<b>История национальных блюд Армении.</b>	История развития Армянской кухни. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенность. Подача и оформление. Национальная кулинария как часть национальной кухни. Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов. Овощи.	ПКС-5.4	Вопрос на зачете 54-59

Перечень вопросов к экзамену дисциплине «История национальной кухни»

1. Особенности формирования культуры и традиций питания славянских народов.
2. Периоды становления русской кухни, этапы развития.
3. Современная национальная русская кухня.
4. Сахар и сахарозаменители.
5. Блюда русской национальной кухни и технологические особенности их приготовления.
6. Мясо.
7. Рыба и морепродукты.
8. Особенности блюд русской кухни.
9. Какао.
10. Крепкие спиртные напитки.
11. История появления самовара в русской кухне.
12. Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем.
13. Монгольская кухня.
14. Развитие белорусской национальной кухни.
15. Национальная кухня Украины, особенности её развития.
16. Особенности блюд украинской кухни.
17. Оборудование, посуда, инвентарь кухни.
18. Мед и медовые напитки.
19. Блюда украинской национальной кухни, традиционные особенности их приготовления.
20. Ассортимент блюд белорусской национальной кухни, традиционные особенности их приготовления.
21. Национальные особенности развития кухонь народов Кавказа.
22. Пиво.
23. Растительные масла и продукты на их основе.
24. Развитие кухонь народов Средней Азии, их характерные особенности с учетом культурных традиций и традиции питания различных сословий на Руси.
25. Немецкая национальная кухня.
26. Становление, развитие и отличительные особенности.
27. Вино.
28. Итальянская национальная кухня.
29. Этапы развития и связь с другими кухнями западной Европы.
30. Соль.
31. Консервные пищевые продукты.
32. Кофе.
33. Чай и чайные напитки.
34. Фрукты, ягоды и орехи.
35. Вино.
36. Специальные вина.
37. Французская национальная кухня и её значение в мировом кулинарном сообществе.
38. Особенности становления.
39. Ассортимент национальных блюд.
40. Английская национальная кухня, её развитие и значение древних традиций в приготовлении блюд.
41. Плодоовощные продукты.
42. Китайская национальная кухня.
43. Кондитерские изделия.
44. Японская национальная кухня.
45. Корейская национальная кухня.
46. Индийская национальная кухня.
47. История развития Молдавской кухни.
48. Пряности.
49. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий, их особенность.
50. Подача и оформление.
51. Кондитерские изделия.
52. Квас.
53. Сырьё. Правила обработки овощей.
54. История развития Армянской кухни.
55. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий, их особенность.
56. Подача и оформление.
57. Национальная кулинария как часть национальной кухни.
58. Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов.
59. Овощи.

### Темы рефератов

1. Приготовление блюд украинской кухни. Типы предприятий в переходной экономике
2. Приготовление блюд белорусской, молдавской кухни.
3. Приготовление блюд кавказской кухни.
4. Приготовление блюд национальной кухни народов Прибалтики.
5. Приготовление блюд казахской кухни.
6. Приготовление блюд кухни народов Средней Азии.
7. Приготовление блюд японской, китайской кухни. Приготовление блюд итальянской, французской кухни.
8. Приготовление блюд немецкой кухни.

### Критерии оценки компетенций.

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «История национальной кухни» проводится в соответствии с Уставом Университета, Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов по программам ВО. Промежуточная аттестация по дисциплине «История национальной кухни» проводится в соответствии с рабочим учебным планом в форме экзамена. Студенты допускаются к экзамену и зачету по дисциплине в случае выполнения им учебного плана по дисциплине: выполнения всех заданий и мероприятий, предусмотренных рабочей программой дисциплины.

Оценка знаний студента на экзамене и зачете носит комплексный характер, является балльной и определяется его:

- ответом на экзамене;
- результатами автоматизированного тестирования знания основных понятий.
- активной работой на практических и лабораторных занятиях.

*Знания, умения, навыки студента на экзамене оцениваются критериями: «отлично»,- «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».*

#### **Оценивание студента на экзамене и зачете по дисциплине «История национальной кухни».**

*Знания, умения, навыки студента на экзамене оцениваются оценками: «отлично» - 13-15, «хорошо» - 10-12, «удовлетворительно» - 7-9, «неудовлетворительно» - 0.*

*Знания, умения, навыки студента на зачете оцениваются: «зачтено» - 9-15, «не зачтено» - 0-8.*

#### *Оценивание студента на экзамене*

Оценка	Баллы	Требования к знаниям
«отлично»	15	- Студент свободно справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает на экзамене, умеет тесно увязывать теорию с практикой.
	14	- Студент свободно справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	13	- Студент справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
«хорошо»	12	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, правильно обосновывает принятое решение, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	11	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	10	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, в основном знает материал, при этом могут встречаться незначительные неточности в ответе на вопросы.



«удовлетворительно»	9	- Студент с трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом может грамотно изложить, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	8	- Студент с большим трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом может грамотно изложить, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	7	- Студент с большим трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом излагается с существенными неточностями.
«неудовлетворительно»	0	- Студент не знает, как решать практические задачи, несмотря на некоторое знание теоретического материала.

Основная оценка, идущая в ведомость, студенту выставляется в соответствии с балльно-рейтинговой системой. Основой для определения оценки служит уровень усвоения студентами материала, предусмотренного данной рабочей программой.

Оценивание студента по балльно-рейтинговой системе дисциплины «История национальной кухни»:

Активная работа на практических занятиях оценивается действительным числом в интервале от 0 до 6 по формуле:

$$\text{Оц. активности} = \frac{\text{Пр. активн.} \cdot 5}{\text{Пр. общее}} \quad (1)$$

Где *Оц. активности* - оценка за активную работу;

*Пр. активн.* - количество практических занятий по предмету, на которых студент активно работал;

*Пр. общее* — общее количество практических занятий по изучаемому предмету.

Максимальная оценка, которую может получить студент за активную работу на практических занятиях равна 6.

Результаты тестирования оцениваются действительным числом в интервале от 0 до 4 по формуле:

$$\text{Оц. тестир} = \frac{\text{Число правильных ответов}}{\text{Всего вопросов в тесте}} \cdot 4 \quad (2)$$

Где *Оц. тестир.* - оценка за тестирование.

Максимальная оценка, которую студент может получить за тестирование равна 4.

Оценка за зачет ставится по 15-бальной шкале (см. таблицу выше).

Общая оценка знаний по курсу строится путем суммирования указанных выше оценок:

Оценка = Оценка активности + Оц. тестир + Оц. экзамен

Ввиду этого общая оценка представляет собой действительное число от 0 до 25. Отлично - 25-21 баллов, хорошо - 20-16 баллов, удовлетворительно - 15-11 баллов, не удовлетворительно - меньше 11 баллов. (Для перевода оценки в 100-бальную шкалу достаточно ее умножить на 4).

### 3.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине

#### Карта оценочных средств текущего контроля знаний по дисциплине

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы	Контролируемые компетенции (или их части)	Другие оценочные средства**	
				вид	кол-во
1	<b>Русская национальная кухня.</b>	Особенности формирования культуры и традиций питания славянских народов. Периоды становления русской кухни, этапы развития. Современная национальная русская кухня. Сахар и сахарозаменители. Блюда русской национальной кухни и технологические особенности их приготовления. Мясо. Рыба и морепродукты. Особенности блюд русской кухни. Какао. Крепкие спиртные напитки. История появления самовара в русской кухне. Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем. Монгольская кухня.	ПКС-5.4	Опрос Реферат	1 1
2	<b>Национальные кухни стран ближнего зарубежья</b>	Развитие белорусской национальной кухни. Национальная кухня Украины, особенности её развития. Особенности блюд украинской кухни. Оборудование, посуда, инвентарь кухни. Мед и медовые напитки. Блюда украинской национальной	ПКС-5.4	Опрос Реферат	1 1

		кухни, традиционные особенности их приготовления. Ассортимент блюд белорусской национальной кухни, традиционные особенности их приготовления. Национальные особенности развития кухонь народов Кавказа. Пиво. Растительные масла и продукты на их основе. Развитие кухонь народов Средней Азии, их характерные особенности с учетом культурных традиций и традиции питания различных сословий на Руси.			
3	<b>Национальные кухни европейских стран</b>	Немецкая национальная кухня. Становление, развитие и отличительные особенности. Вино. Итальянская национальная кухня. Этапы развития и связь с другими кухнями западной Европы. Соль. Консервные пищевые продукты. Кофе. Чай и чайные напитки. Фрукты, ягоды и орехи. Вино. Специальные вина. Французская национальная кухня и её значение в мировом кулинарном сообществе. Особенности становления. Ассортимент национальных блюд. Английская национальная кухня, её развитие и значение древних традиций в приготовлении блюд. Плодоовощные продукты.	ПКС-5.4	Опрос Реферат	1 1
4	<b>Национальная кухня восточных стран.</b>	Китайская национальная кухня. Кондитерские изделия. Японская национальная кухня. Корейская национальная кухня. Индийская национальная кухня.	ПКС-5.4	Опрос Реферат	1 1
5	История национальных блюд Молдавии.	История развития Молдавской кухни. Пряности. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенность. Подача и оформление. Кондитерские изделия. Квас. Сырьё. Правила обработки овощей.	ПКС-5.4	Опрос Реферат	1 1
6	История национальных блюд Армении.	История развития Армянской кухни. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенность. Подача и оформление. Национальная кулинария как часть национальной кухни. Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов. Овощи.	ПКС-5.4	Опрос Реферат	1 1

\*\* - устный опрос, устное тестирование; практическая работа.

### Задания в тестовой форме для промежуточной аттестации и текущего контроля знаний студентов

1 Что положено в основу деления макаронных изделий на сорта?

- 1) физико-химические показатели;
- 2) органолептические показатели;
- 3) сырьё.

2. Какие овощные консервы относятся к закусточным?

- 1) кабачковая икра;
- 2) томаты цельно-консервированные;
- 3) фаршированные овощи;
- 4) салаты;
- 5) винегреты;
- 6) зелёный горошек;
- 7) резаные, обжаренные овощи;
- 8) пюре из щавеля;
- 9) сахарная кукуруза.

3 Каково назначение бланширования?

- 1) добавление аскорбиновой кислоты;
- 2) обработка сернистым ангидридом (сульфитация);
- 3) снижение температуры термообработки;
- 4) разрушение окислительных ферментов;
- 5) удаление воздуха из тканей;

- б) предупреждение потемнения;
- 7) меланоидинообразование.

4 Основу болгарской кухни составляют:

- а) овощи
- б) молочные продукты
- в) мясопродукты
- г) крупы и макаронные изделия
- д) рыба

5 Из холодных блюд и закусок болгары предпочитают:

- а) бутерброды
- б) гастрономические продукты
- в) овощные салаты
- г) салаты с мясопродуктами

6 Для заправки болгарской чорбы используют:

- а) кислый настой из отрубей
- б) сметану
- в) смесь взбитых яиц и кислого молока
- г) уксус

7 Основой для супа “Таратор” является:

- а) мясной бульон
- б) овощной отвар
- в) йогурт

8 Преобладающий способ приготовления вторых блюд из овощей в Болгарии:

- а) варка
- б) жарка
- г) тушение

9 Определите группу характерных для болгарской кухни вторых блюд:

- а) гювеч, мусака, плакия, кебабы, яхния
- б) чулама, мусака, мититеи, токана
- в) гуляш, паприкаш, токаны, перкольт

10 Болгарский пирог банница готовится из теста:

- а) слоеного дрожжевого
- б) слоеного пресного
- в) песочного

11 Популярным горячим напитком в Болгарии является:

- а) кофе по-восточному
- б) кофе с молоком
- г) чай

12 Какие виды супов можно включить в меню для болгарской делегации:

- а) суп молочный
- б) окрошка
- в) бульон куриный с яичным желтком
- г) суп-пюре из овощей
- д) рассольник

13 Укажите вторые блюда, которые не следует включать в меню болгарской делегации:

- а) блюда из жареного мяса с овощным гарниром
- б) блюда из котлетной массы
- в) крупяные блюда
- г) рагу из баранины

14 Выберите режим питания, которого придерживаются итальянцы:

- а) легкий завтрак, плотный обед, плотный ужин
- б) легкий завтрак, плотный обед, умеренный ужин
- в) плотный завтрак, умеренный обед, легкий ужин

15 Укажите виды жиров, характерные для итальянской кухни:

- а) подсолнечное масло
- б) оливковое масло
- в) сливочное масло
- г) свиное сало

16 Выделите характерный для итальянской кухни ассортимент супов:

- а) прозрачные супы с гарнирами
- б) супы – пюре
- в) супы с макаронными изделиями
- г) супы картофельные
- д) супы молочные

17 Укажите название итальянского блюда из кукурузной муки:

- а) мамалыга
- б) паста
- в) полента

18 Определите виды мясных продуктов, предпочтительно используемых для приготовления итальянских вторых блюд:

- а) телятина
- б) говядина
- в) свинина жирная
- г) свинина нежирная
- д) субпродукты
- е) рубленое мясо

19 В качестве гарнира к горячим блюдам в Италии принято подавать:

- а) салаты
- б) овощные гарниры
- в) картофельное пюре
- г) жареный картофель

20 Укажите национальные сорта сыров Италии:

- а) рокфор, камамбер, грюер
- б) пармезан, моцарелла, пекорино

21 Выделите наименее характерную группу продуктов для французской кухни:

- а) овощи и корнеплоды
- б) мясопродукты
- в) рыба и морепродукты
- г) крупы и макаронные изделия
- д) молочные продукты, включая сыры
- е) яичные продукты

22 Назовите варианты использования вина во французской кулинарии.

23 Для приема “фламбе” используют:

- а) вино
- б) коньяк
- в) ликер

24) Исключите компоненты, не входящие в рецептуру лукового супа по-парижски:

- а) лук репчатый
- б) лук – порей
- в) бульон
- г) гренки
- д) яйца
- е) сыр швейцарский
- ж) брынза

25) К региональным французским блюдам относятся:

- а) бифштекс с картофелем фри
- б) омлет
- в) тулузские бобы с сосисками
- г) буйабесс
- д) эльзасская тушеная капуста с сосисками
- е) страсбургский паштет из гусиной печени