

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Лельчицкий Игорь Давыдович
Должность: и.о. проректора по образовательной деятельности
Дата подписания: 17.06.2026 16:41:47
Уникальный программный ключ:
aa5b5ee17d97a2e4d94e98e995320af94f043ce2

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»

Утверждаю:
Руководитель ООП
Кривичкина О.И.
Исторический факультет
2024 г.
Тверской государственный университет

Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)

Русская кухня

Направление подготовки

43.03.01. Сервис

Направленность (профиль)

Социально-культурный сервис

Для студентов 3 курса,

очная форма обучения

Составитель: Бодрова Ю.В.

Тверь, 2024

I. Аннотация

1. Цель 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, историческими, 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 социально-культурных проектов гастрономической направленности.

2. Место дисциплины в структуре ООП

В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению «Сервис» учебная дисциплина «Русская кухня» входит в часть программы ООП, формируемой участниками образовательных отношений. Дисциплина неразрывно связана с дисциплинами ООП: «Работа с жалобами клиентов», «Кейтеринг», «Деловая коммуникация», «Традиции питания народов мира», «Банкетное обслуживание».

3. Объем дисциплины: 3 зачетных единицы, 108 академических часов, в том числе:

контактная аудиторная работа: лекции 17 часов, практические занятия 34 часа.

самостоятельная работа: 57 часов.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с

планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения образовательной программы (формируемые компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-5 Способен к взаимодействию с потребителями и заинтересованными сторонами	5.2 Проводит встречи, переговоры и презентации предприятий питания потребителям

5. Форма промежуточной аттестации и семестр прохождения зачет, 5 семестр

6. Язык преподавания русский.

II. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Учебная программа – наименование разделов и тем	Всего (час.)	Контактная работа (час.)			Самостоятельная работа, в том числе Контроль (час.)
		Лекции	Семинарские/ Практические занятия/ Лабораторные работы	Контроль самостоятельной работы (в том числе курсовая работа)	
Русская кухня как важнейшая часть национальной культуры		2	2		5
Этапы становления русской кухни: домонгольский период		2	2		4
Этапы становления русской кухни: монгольский период		2	2		4

Этапы становления русской кухни: московский период		2	4		4
Этапы становления русской кухни: период петровских реформ		2	4		4
Этапы становления русской кухни: XIX в.		2	4		8
Этапы становления русской кухни: советский период		2	4		8
Современное состояние русской кухни			6		10
Региональные особенности российской гастрономической культуры		3	6		10
Итого:	108	17	34	-	57

III. Образовательные технологии

Учебная программа – наименование разделов и тем (<i>в строгом соответствии с разделом II РПД</i>)	Вид занятия	Образовательные технологии
Русская кухня как важнейшая часть национальной культуры	Лекция, практическое занятие	Лекция-визуализация с элементами фронтальной беседы, создание словаря терминов, коллоквиум
Этапы становления русской кухни: домонгольский период	Лекция, практическое занятие	Лекция-визуализация, заполнение таблицы, музейная экскурсия

Этапы становления русской кухни: монгольский период	Лекция, практическое занятие	Лекция-визуализация, проблемный семинар
Этапы становления русской кухни: московский период	Лекция, практическое занятие	Лекция-визуализация, проблемный семинар, метод малых групп, метод case-study
Этапы становления русской кухни: период петровских реформ	Лекция, практическое занятие	Лекция-визуализация, мастер-класс, производственная экскурсия
Этапы становления русской кухни: XIX в.	Лекция, практическое занятие	Лекция-визуализация, , мастер-класс, метод малых групп, творческие задания
Этапы становления русской кухни: советский период	Лекция, практическое занятие	Лекция-визуализация, метод малых групп, творческие задания
Современное состояние русской кухни	Практическое занятие	Проектная технология. Метод малых групп, производственная экскурсия
Региональные особенности российской гастрономической культуры	Лекция, практическое занятие	Проектная технология. Лекция-визуализация, метод малых групп, производственная экскурсия

IV. Оценочные материалы для проведения текущей и промежуточной аттестации

4.1. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации:

4.1.1. Контрольные вопросы и задания для практических занятий

Текущий контроль успеваемости ведется на практических занятиях в форме семинаров, коллоквиумов и мастер-классов, а также контроля самостоятельной работы студентов (работа в малых группах, кейс-метод, подготовка эссе, электронных презентаций, т.д.).

Тематика семинарских занятий

Тема 1. Русская кухня как важнейшая часть национальной культуры

Тема 2. Этапы становления русской кухни: домонгольский период

Тема 3. Этапы становления русской кухни: монгольский период

Тема 4. Этапы становления русской кухни: московский период

Тема 5. Этапы становления русской кухни: период петровских реформ

Тема 6. Этапы становления русской кухни: XIX в.

Тема 7. Этапы становления русской кухни: советский период

Тема 8. Современное состояние русской кухни

Тема 9. Региональные особенности российской гастрономической культуры

Коллоквиум: Русская кухня как важнейшая часть национальной культуры

Вопросы для коллоквиума:

1. Что такое национальная кухня, русская национальная кухня и ее генезис (с точки зрения историко-культурологического подхода Марии Вл. Капкан и натурфилософского подхода Ирины Вл. Сохань и Марины Викт. Загидуллиной)
2. Проблема сохранения национальной культуры/пищевого кода в условиях глобализации.

Материалы для подготовки:

1. 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.
2. Капкан М.В. Национальная кухня как элемент национальной культуры России: динамика исторических изменений в XIX – XX вв. // Человек в мире культуры. 2013. № 3.
3. Сохань И.В. Особенности русской гастрономической культуры // Вестник Томского государственного университета. № 347. 2011.

Тема семинарского занятия: Особенности русской гастрономической культуры по данным средневековых литературных памятников

1. Анализ исторического источника: «Домострой» (XVI в.).

2. Кухонная утварь и посуда
3. Набор пищевых продуктов
4. Традиционные блюда и напитки
5. Организация питания
6. Обеденное меню, праздничное меню

Материалы для подготовки:

1. Домострой: [сборник / сост., пер., подгот. текстов, вступ. ст., коммент. В. Колесова]. М., 2009.
2. Забелин И. Е. Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях. Кн. 1. Государев двор, или дворец. М., 1990.
3. Ковалев Н. И. Кухня народов России. М., 2009.
4. Ковалев Н. И. Энциклопедия гурмана., О продуктах и блюдах, посуде и утвари, их названиях и истории. СПб., 1996.
5. Ковалев Н. И. Энциклопедия гурмана. О напитках нашего стола, их истории, названиях, пользе ими приносимой и способах их приготовления. СПб., 1996.
6. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня. М., 2008.
7. Костомаров Н. И. Очерки домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI–XVII столетиях. СПб., 1860.
8. Лаврентьева Е. В. Культура застолья XIX века: Пушкинская пора. М., 1999.
9. Петров Б. Д. Очерки истории питания в России // Вопросы питания. 1969. № 4, 5; 1970. № 4.
10. Писарев Н.Н. Домашний быт русских патриархов. - Репринт. воспроизведение изд. 1904 г. М., 1991.
11. Похлёбкин В.В. Русская кухня. М., 2006.
12. Похлебкин В. В. История важнейших пищевых продуктов. М., 2009.
13. Похлебкин В. В. Из истории русской кулинарной культуры: кушать подано! М., 2009.

14. Рабинович М. Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. М.: Наука, 1988.
15. Терещенко А. В. Быт русского народа. М., 1999.

Тема мастер-класса: Традиции русского застолья

Занятие проходит в Музее тверского быта и включает:

- посещение выставки самоваров,
- осмотр на экспозиции посуды, используемой в быту тверских горожан XVIII-XIX в.,
- лекция «Застольный этикет» (история предметов сервировки, правила поведения за столом),
- чаепитие.

4.1.2. Тематика электронных презентаций:

- Отражение культуры и традиций питания в произведениях русских художников
- Традиции питания и национальные блюда русского народа
- Карта гастрономических брендов России
- История гастрономических брендов России (на выбор: Тульский пряник, Муромский калач, Пожарские котлеты, Белевская пастила, Кёнигсбергский марципан и др.)
- Гастрономическая карта Тверской области.

4.2. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации:

Промежуточная аттестация проводится в конце модуля и представляет собой набор тестовых заданий различного уровня сложности.

Пример 1. Кто из писателей великой русской литературы осудил «черты легкомысленного неутолимого едока»?

1. Л. Толстой
2. А. Чехов
3. Ф. Достоевский
4. Н. Гоголь
5. А. Толстой
6. В. Некрасов

Пример 2. К какой национальной кухне относится блюдо «калитка» ?

1. Карельской
2. Удмуртской
3. Казахской
4. Русской
5. Бурятской

Пример 3. Что такое баклага?

1. плоский сосуд с двумя ушками, используется как походный сосуд для жидкости
2. вид зерновой культуры
3. карельское традиционное блюдо
4. кушанье, которое готовилось для свадебного застолья

Пример 4. Ответьте на вопрос:

Автор рецепта гурьевской каши -

Пример 5. Ответьте на вопрос:

Какая крупа называлась «сарацинское зерно»?

Пример 6. Проведите соответствие:

Блюдо	Праздник/событие
А) блины	1. Масленица
Б) кулич	2. Пасха
В) кутья	3. Поминки
Г) каравай	4. Свадьба

Пример 7. Проведите соответствие:

Гастрономический бренд	Регион
А) калач	1. Муромская область
Б) корюшка	2. Ленинградская область
В) пожарские котлеты	3. Тверская область
Г) барабулька	4. Крым

4.3. Типовые задания для проведения рубежного контроля:

Рубежный контроль проводится в форме выполнения проектов малыми группами.

Пример 1. Путеводитель «Тверская кухня»

Цель – подготовить электронный макет путеводителя об особенностях тверской кухни для гостей региона.

Оборудование – справочные материалы, интернет-ресурсы, графический редактор.

Путеводитель – это печатный, электронный или аудиовизуальный справочник о городе, стране, историческом месте, музее, туристическом маршруте.

Требования к разработке проекта

1. Проектирование путеводителя необходимо начинать с постановки цели, задач и определения целевой аудитории.
2. На следующем этапе необходимо разработать концепцию путеводителя.

При проектировании путеводителя важно учитывать гармоничное сочетание текстового и иллюстративного материала.

Содержательная часть должна соответствовать следующей структуре:

- природные, исторические, экономические, культурные факторы, обусловившие особенности местной кухни,

- общая характеристика местной кухни в контексте русской гастрономической культуры,
- традиционные блюда (рецепты 2-3 блюд),
- традиционные напитки алкогольные и безалкогольные,
- сведения о ресторанном сервисе в регионе.

Иллюстративный материал должен адекватно отражать текстовую информацию, быть четким.

Особое внимание необходимо уделять аппарату издания, который включает в себя сопроводительную статью (предисловие), библиографический список и содержание (оглавление). Обязательным считается наличие алфавитного указателя. Также путеводитель, как правило, содержит предисловие, в сжатой форме дающее общую информацию о данном издании, поясняющее его цели и содержащее рекомендации по его использованию.

3. Заключительный этап включает выбор формата издания и подготовку электронного макета.

Критерии оценивания проектов:

- 1) Постановка и обоснование цели, задач проекта; определение потребительских особенностей целевой аудитории.
- 2) Наличие корректно разработанной концепции путеводителя. Сбалансированное использование текстового и иллюстративного материала.
- 3) Соответствие содержательной части путеводителя заявленной структуре.
- 4) Обоснование выбора формата издания.
- 5) Наличие электронного макета.

Пример 2. Экскурсионная программа «Гастрономическое путешествие по Твери»

Цель – разработать методические материалы для экскурсионной программы «Гастрономическое путешествие по Твери»

Требования к разработке проекта

1. Разработку экскурсионной программы необходимо начинать с постановки цели, задач и определения целевой аудитории.
2. На следующем этапе необходимо:
 - подобрать информационные материалы по теме,
 - осуществить отбор экскурсионных объектов,
 - составить маршрут экскурсии,
 - подготовить контрольный и индивидуальный тексты экскурсовода, технологическую карту, «портфель» экскурсовода.
3. Продумать элементы анимационной составляющей экскурсионной программы.
4. Провести апробацию проекта, по итогам которой необходимо подготовить отчет.

Критерии оценивания проектов:

- 1) Постановка и обоснование цели, задач программы; определение потребительских особенностей целевой аудитории.
- 2) Использование при разработке методических материалов разных типов информационных материалов (научная, периодическая, художественная литература, др.)
- 3) Обоснование отбора экскурсионных объектов.
- 4) Рационально составленный маршрут экскурсии с учетом логики рассказа, удобства подъезда к объектам и остановок. Нанесение маршрута на карту.
- 5) Подготовка содержательного и логичного КТЭ и ИТЭ.
- 6) Наличие грамотно составленной технологической карты экскурсии, «портфеля» экскурсовода.
- 7) Разработка анимационной части программы во взаимосвязи с темой проекта и с учетом особенностей целевой аудитории.
- 8) Проведение апробации проекта.

Перечень вопросов для подготовки к зачету

1. Факторы, формирующие основу национальной кухни
2. Этапы становления русской кухни: домонгольский период
3. Этапы становления русской кухни: монгольский период
4. Этапы становления русской кухни: московский период
5. Этапы становления русской кухни: период петровских реформ
6. Этапы становления русской кухни: XIX в.
7. Этапы становления русской кухни: советский период
8. Современное состояние русской кухни
9. Региональные особенности российской гастрономической культуры

V. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

1) Рекомендуемая литература

а) Основная литература:

1. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня. М., 2008.
2. Национальная и зарубежная кухня: учебное пособие / Авт.-сост.: Т.Г. Кумагина. М., 2005.
3. Щербакова Е.И. История русской кухни: учебное пособие. Челябинск, 2010.

б) Дополнительная литература:

1. Анисимова О. М., Одесский М. П. Литература и культура Древней Руси: Словарь-справочник / Под ред. В. В. Кускова. М., 1998.
2. Аношин А. Русское застолье. Шедевры народной кухни. М., 2007.
3. Архипов В. В., Иванникова Е. И. Гостинично-ресторанный сервис: Особенности культуры и традиций питания народов мира. Курс лекций: Учебное пособие. К., 2008.
4. Байбурин А.К., Топорков А.Л. У истоков этикета: Этнографические очерки. Л., 1990.
5. Бахтияров А. А. Брюхо Петербурга. СПб., 1888.

6. Б-ий Ф. Гигиенический стол. СПб., 1902.
7. Богословский М. Быт и нравы русского дворянства в первой половине XVIII века. М., 1906.
8. Буторов А. Московский Английский клуб. Страницы истории. М., 1997.
9. Гастрономическая энциклопедия Ларусс. М., 2009.
10. Гольцев В. А. Законодательство и нравы в России XVIII века. СПб., 1896.
11. Голохвастов Д. П. Домострой благовещенского попа Сильвестра. М., 1849.
12. Добровольская М.В. Человек и его пища. М., 2005.
13. Доминика М. Ватель и рождение гастрономии. М., 2002.
14. Дунин А. А. К истории трактира на Руси // Наша старина. 1915. № 5.
15. Ермишкина О.К. Особенности тверской кухни в контексте тенденций развития гастрономического туризма // Современные тенденции развития мировой, национальной и региональной индустрии гостеприимства. Тверь, 2016. С. 77-93.
16. Забелин И. Е. Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях. Кн. 1. Государев двор, или дворец. М., 1990.
17. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие [для студентов вузов]. М., 2013.
18. Капкан М.В. Национальная кухня как элемент национальной культуры России: динамика исторических изменений в XIX – XX вв. // Человек в мире культуры. 2013. № 3.
19. Ключевский В. О. Сказания иностранцев о Московском государстве. М., 1991.
20. Ковалев Н. И. Кухня народов России. М., 2009.
21. Ковалев Н.И. Русская кухня допетровской эпохи: учебное пособие. СПб., 1996.

22. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Традиции, обычаи и блюда русской кухни. М., 1996.
23. Ковалев Н. И. Энциклопедия гурмана. О продуктах и блюдах, посуде и утвари, их названиях и истории. СПб., 1996.
24. Ковалев Н. И. Энциклопедия гурмана. О напитках нашего стола, их истории, названиях, пользе ими приносимой и способах их приготовления. СП., 1996.
25. Козловская М.В. Феномен питания в эволюции и истории человека: Дисс. ...докт. ист. наук. М., 2002.
26. Костомаров Н. И. Очерки домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI–XVII столетиях. СПб., 1860.
27. Лаврентьева Е. В. Культура застолья XIX века: Пушкинская пора. М., 1999.
28. Лотман Ю.М. Беседы о русской культуре. СПб., 1994.
29. Лотман Ю. М., Погосян Е. А. Великосветские обеды. СПб., 2006.
30. Медведев М. Мир кулинарии. Л., 1977
31. Малыгин П.Д. Западноевропейские путешественники XVI-XVII веков о Твери // Современные тенденции развития мировой, национальной и региональной индустрии гостеприимства. Тверь, 2014. С. 120-135.
32. Милов Л. В. Великорусский пахарь и особенности российского исторического процесса. М., 1998.
33. Мишель Доминика. Ватель и рождение гастрономии. М., 2002.
34. Москва за столом // Москвитянин. М., 1856.
35. Нечволодов А. Сказания о Русской земле. СПб., 1913.
36. Осипов В.П. и др. Ресторанный бизнес в России. Справочник ресторатора / Под общ. ред. С.Л.Ефимова. М., 2008.
37. Павловская А.В. О быте и традициях застолий в советской семье // Вестн. Моск. ун-та. Сер.19. Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2013. № 3.

38. Павловская А.В. Традиции питания и проблемы межкультурной коммуникации // Россия и Запад: диалог культур. 2014. № 5.
39. Павловская А.В. Человек и еда: к истории зарождения традиций питания // Вестн. Моск. ун-та. Сер. 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2014. № 2. С. 72-82; № 3. С. 85-101.
40. Петров Б. Д. Очерки истории питания в России // Вопросы питания. 1969. № 4, 5; 1970. № 4.
41. Писарев Н.Н. Домашний быт русских патриархов. - Репринт. воспроизведение изд. 1904 г. М., 1991.
42. Похлебкин В. В. Из истории русской кулинарной культуры. М., 2000.
43. Похлебкин В. В. История важнейших пищевых продуктов. М., 2009.
44. Похлебкин В. В. Из истории русской кулинарной культуры: кушать подано! М., 2009.
45. Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов. М., 2007.
46. Похлебкин В.В. Русская кухня. М., 2006.
47. Похлебкин В.В. Кухни Закавказья и Средней Азии. М., 2015.
48. Похлебкин В.В. История водки [IX-XX вв.]. М., 1991.
49. Похлебкин В. В. Поваренное искусство и поварские приклады. М., 2004.
50. Похлебкин В.В., Кушать подано!: Репертуар кушаний и напитков в рус. классич. драматургии с конца XVII до нач. XX столетия. М., 1993.
51. Похлебкин В.В. Сборник избранных произведений, Кулинарный словарь. М., 1996.
52. Похлебкин В. В. Кухни славянских народов: [деликатесы русского, украинского и белорусского стола]. М., 2008.
53. Похлебкин В. В. Кухни славянских народов. М., 2009.
54. Похлебкин В. В. Большая энциклопедия кулинарного искусства: Все рецепты В.В. Похлебкина. М., 2004.
55. Рабинович М. Г. О древней Москве. М., 1964.

56. Рабинович М. Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. М., 1988.
57. Раппорт П. А. Древнерусское жилище: Свод археологических источников. Е-І. Вып. 32, 1975.
58. Романов П. В. Застольная история государства Российского. СПб., 2002.
59. Россия XV - XVII веков глазами иностранцев. Л., 1986.
60. Руцинский Л. П. Религиозный быт русских по сведениям иностранных писателей XVI и XVII веков. М., 1871.
61. Русское застолье (Кулинарные рецепты от русских писателей). М., 2010.
62. Сохань И.В. Особенности русской гастрономической культуры // Вестник Томского государственного университета. № 347. 2011.
63. Сюткин П., Сюткина О. Непридуманная история русской кухни. М., 2012.
64. Сюткин П., Сюткина О. Непридуманная история советской кухни. М., 2013.
65. Сюткин П. Непридуманная история русских продуктов. М., 2014.
66. Терещенко А. В. Быт русского народа. М., 1999.
67. Титюник А. И., Новоженев Ю. М. Советская национальная и зарубежная кухня. М., 1977.
68. Тихомиров М. Н. Средневековая Москва в XIV-XV веках. М., 1957.
69. Шальнова В. Миллион меню традиционной русской кухни. Челябинск, 2006.

Исторические источники:

- Авдеева Е.А. Полная поваренная книга русской опытной хозяйки или руководство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве. СПб., 1875.
- Альманах гастрономов / Сост. И.М. Радецкий. Кн. 1-3. СПб., 1852-1855.

- Барберини Р. Путешествие в Московию Рафаэля Барберини в 1565 году // Сын Отечества. 1842. № 6–7.
- Беспятых Ю. Н. Петербург Петра I в иностранных описаниях. Л., 1991.
- Георги И. Г. Описание российско-императорского столичного города Санкт-Петербурга и достопамятностей в окрестностях оного. СПб., 1794.
- Герберштейн С. Записки о Московии. М., 1988.
- Горсей Дж. Записки о России XVI – начала XVII века. М., 1990.
- де Бруин К. Путешествие в Московию // Россия XVIII века глазами иностранцев. Л., 1989.
- Донесение о Московии во второй половине XVI века / Пер. В. И. Огородникова. М., 1913.
- Домострой: [сборник / сост., пер., подгот. текстов, вступ. ст., коммент. В. Колесова]. М., 2009.
- Друковцев С. Краткие поваренные записки. СПб., 1779.
- Друковцев С. Солдатская кухня. СПб., 1786.
- Друковцев С. Экономические наставления дворянам, крестьянам, поварам и поварихам... СПб., 1772.
- Карем А. Искусство французской кухни XIX столетия. СПб., 1867.
- Левшин В. Русская поварня или наставление о приготовлении всякого рода настоящих русских кушаньев и о заготовлении в прок разных припасов. М., 1816.
- Молоховец Е.В. Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве. Ч. 1-2. СПб., 1901.
- Поваренный календарь, или Самоучитель поваренного искусства. СПб., 1808.
- Поссевино А. Московия // Поссевино А. Исторические сочинения о Рос-сии XVI в. / Пер. Л. Н. Годовиковой. М., 1983.
- Проект нового Положения о трактирных заведениях в столицах, губернских, портовых и уездных городах. СПб., 1852.
- Путешествие антиохийского патриарха Макария. М., 1896–1899.

- Путешествие через Московию Корнелия де Бруина. / Перевод с фр. П. П. Барсова, проверенный по голландскому подлиннику О. М. Бодянским. М., 1873.
- Расходная книга Патриаршего приказа кушаньям, подававшимся Патриарху Адриану и разного чина лицам с сентября 1698 по август 1699 г. СПб., 1890.
- Рейтенфельс Я. Сказания светлейшему Герцогу Тосканскому Козьме III о Московии (*Derebus Moschoviticis ad serenissimum magnum Ducem Cosmum Tertium*) / Пер. с лат. А. Станкевича. М., 1906.
- Роспись всяким вещам, деньгам и запасам, что осталось по смерти Большого боярина Никиты Ивановича Романова и дачи по нем на помин души // Чтения в Императорском обществе истории и древностей российских при Московском университете. Кн. 3. М., 1887.
- Роспись царским кушаньям // Вестник Европы. 1806. № 7.
- Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистилляторский. М., 1795–97.
- Слово о полку Игореве, Игоря сына Святославля, внука Ольгова. М., 1800.
- Сэра Томаса Смита путешествие и пребывание в России. СПб, 1893.
- Степанов Г. Новейшее дополнение к Опытному повару с присовокуплением Азиатского стола, или Восточнаго гастронома. М., 1837.
- Стрюйс Я. Путешествие по России голландца Стрюйса // Размышления о России и русских. М., 1994.
- Таннер Б. Описание путешествия польского посольства в Москву в 1678 году / Пер. с латинского, примечания и приложения И. Ивакина. М., 1891.
- Тверь в записках путешественников. Вып. 1-4 / изд. подгот. Е. Г. Милюгиной, М. В. Строганова. Тверь, 2012-2015.
<http://www.tver.ru/about/zapiski/>
- Фоскарино М. Донесение о Московии (*Relazione dell'Imperio o Ducato di Moscovia*).
- Французский домашний стол или искусство есть вкусно, экономно и разнообразно. М., 1892.

- Штаден Г. Записки о Московии. М., 2008.
- Юль Ю. Записки датского посланника в России при Петре Великом / Пер. Ю. Н. Щербачева. М., 2001.
- Яценков Н. Новейшая и полная поваренная книга. СПб., 1790.

2) Программное обеспечение

А) Лицензионное программное обеспечение

Adobe Reader XI (11.0.13) – Russian бесплатно

Google Chrom бесплатно

Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows антивирус

Qgis 2.18. 2.18.6 бесплатно

WinDjVieww 2.0.2 бесплатно

3) Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

- БД Scopus <https://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic>

- БД Web of Science

http://apps.webofknowledge.com/WOS_GeneralSearch_input.do?product=WOS&search_mode=GeneralSearch&SID=F51xbbgnjnOdTHHnpOs&preferencesSaved=

– ЭБС издательского дома «ИНФРА-М» (URL: <http://znanium.com/>);

– ЭБС издательства «Лань» (URL: <http://www.e.lanbook.com/>);

– ЭБС издательства «Юрайт» (URL: <https://www.biblio-online.ru/>);

– ЭБС «РУКОНТ» (URL: <http://www.rucont.ru/>);

– ЭБС «Университетская библиотека онлайн» (URL: <http://biblioclub.ru/>);

– ЭБС «IPRbooks» (URL: <http://www.iprbookshop.ru/>);

– электронная библиотека eLIBRARY.RU;

– коллекция электронных книг Оксфордско-Российского фонда;

– электронная библиотека диссертаций РГБ;

- база данных ПОЛПРЕД;
- АРБИКОН (сводные каталоги российских библиотек и информационных центров).

VI. Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

6.1. Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

Семинар – это составная часть учебного процесса, групповая форма занятия при активном участии студентов. Семинары способствуют углубленному изучению наиболее сложных проблем дисциплины и служат основной формой подведения итогов самостоятельной работы студентов. На семинарах студенты учатся грамотно излагать проблемы, свободно высказывать свои мысли и суждения, вести полемику, убеждать, доказывать, опровергать, отстаивать свои убеждения, рассматривать ситуации, способствующие развитию профессиональной компетентности.

Семинарское занятие подразумевает два вида работ: подготовку сообщения на заданную тему и участие в обсуждении проблемы, затронутой сообщением. Сообщение не является принципиальным моментом семинара, будучи только провокацией, катализатором следующего за ним обсуждения. Сообщение должно занимать по времени не более 3 – 5 минут. Основным видом работы на семинаре – участие в обсуждении проблемы. Принципиальной разницы между подготовкой сообщения и подготовкой к обсуждению не существует. Отличие состоит в более тщательной работе с готовым материалом – лучшей его организация для подачи аудитории.

Подготовка к практическому (семинарскому) занятию начинается с тщательного ознакомления с условиями предстоящей работы, т.е. с обращения к планам семинарских занятий. Определившись с проблемой, привлекающей наибольшее внимание, следует обратиться к рекомендуемой литературе. Имейте в виду, что в семинаре участвует вся группа, а потому

задание к практическому занятию следует распределить на весь коллектив. Задание должно быть охвачено полностью и рекомендованная литература должна быть освоена группой в полном объёме.

Для полноценной подготовки к практическому занятию чтения учебника крайне недостаточно – в учебных пособиях излагаются только принципиальные основы, в то время как в монографиях и статьях на ту или иную тему поднимаемый вопрос рассматривается с разных ракурсов или ракурса одного, но в любом случае достаточно подробно и глубоко. Тем не менее, для того, чтобы должным образом сориентироваться в сути задания, сначала следует ознакомиться с соответствующим текстом учебника – вне зависимости от того, предусмотрена ли лекция в дополнение к данному семинару или нет. Оценив задание, выбрав тот или иной сюжет, и подобрав соответствующую литературу, можно приступать собственно к подготовке к семинару.

Работа над литературой, статья ли это или монография, состоит из трёх этапов – чтения работы, её конспектирования, заключительного обобщения сути изучаемой работы. Прежде, чем браться за конспектирование, скажем, статьи, следует её хотя бы однажды прочитать, чтобы составить о ней предварительное мнение, постараться выделить основную мысль или несколько базовых точек, опираясь на которые можно будет в дальнейшем работать с текстом. Конспектирование – дело очень тонкое и трудоёмкое, в общем виде может быть определено, как фиксация основных положений и отличительных черт рассматриваемого труда вкупе с творческой переработкой идей, в нём содержащихся. Конспектирование – один из эффективных способов усвоения письменного текста. Хотя само конспектирование уже может рассматриваться как обобщение, тем не менее есть смысл выделить последнее особицей, поскольку в ходе заключительного обобщения идеи изучаемой работы окончательно утверждаются в сознании изучающего. Достоинством заключительного обобщения как самостоятельного этапа работы с текстом является то, что здесь читатель,

будучи автором обобщений, отделяет себя от статьи, что является гарантией независимости читателя от текста.

Если программа занятия предусматривает работу с источником, то этой стороне подготовки к семинару следует уделить пристальное внимание. В сущности, разбор источника не отличается от работы с литературой – то же чтение, конспектирование, обобщение.

Тщательная подготовка к семинарским занятиям, как и к лекциям, имеет определяющее значение: семинар пройдет так, как аудитория подготовилась к его проведению. Самостоятельная работа – столп, на котором держится вся подготовка по изучаемому курсу. Готовясь к практическим занятиям, следует активно пользоваться справочной литературой: энциклопедиями, словарями, альбомами схем и др. Владение понятийным аппаратом изучаемого курса является необходимостью, это ваш словарный запас, и без общих значений мы, разноязыкие, ни о чём договориться не сможем.

Вот несколько правил поведения на семинарских занятиях:

- на семинар желательно являться с запасом сформулированных идей, хорошо, если они будут собственного производства; если вы собираетесь пользоваться чужими формулировками, то постарайтесь в них сориентироваться как можно лучше;

- если вы что-то решили произнести на семинаре, то пусть это будет нечто стоящее – не следует сотрясать воздух пустыми фразами;

- выступления должны быть по возможности компактными и в то же время вразумительными, не занимайте эфир надолго. Старайтесь не перебивать говорящего, это некорректно; замечания, возражения и дополнения следуют обычно по окончании текущего выступления.

Весьма презентабельным вариантом выступления следует считать его подготовку в программе Microsoft Office PowerPoint, что существенно повышает степень визуализации, а, следовательно, доступности, понятности

материала и заинтересованности аудитории к результатам научной работы студента.

На семинаре идёт не проверка вашей подготовки к занятию (подготовка есть необходимое условие), но степень проникновения в суть материала, обсуждаемой проблемы. Поэтому беседа будет идти не по содержанию прочитанных работ; преподаватель будет ставить проблемные вопросы, не все из которых могут прямо относиться к обработанной вами литературе.

По окончании практического занятия к нему следует обратиться ещё раз, повторив выводы, сконструированные на семинаре, проследив логику их построения, отметив положения, лежащие в их основе – для этого в течение семинара следует делать небольшие пометки. Таким образом, практическое занятие не пройдёт для вас даром, закрепление результатов занятия ведёт к лучшему усвоению материала изученной темы и лучшей ориентации в структуре курса. Вышеприведённая процедура должна практиковаться регулярно – стабильная и прилежная работа в течение семестра суть залог успеха на сессии.

6.2. Методические рекомендации по подготовке электронной презентации

Цель использования метода электронной презентации: 1) формирование навыков поиска, анализа, отбора и систематизации материалов по заданной теме, 2) демонстрация способностей организации доклада с использованием современных информационных технологий.

Электронная презентация – электронный документ, подготовленный в Power Point, предназначенный для демонстрации проделанной работы или представления к обсуждению какого-либо проекта. Целью любой презентации является визуальное представление замысла автора с использованием таблиц, диаграмм, схем, рисунков.

Структура презентации:

- Титульный слайд содержит название работы (доклада) и имена авторов. Эти элементы обычно выделяются более крупным шрифтом, чем

основной текст презентации. Также на первый слайд целесообразно поместить логотип учреждения, от лица которого делается презентация. В качестве изображения (иногда фона) первого слайда можно использовать рисунок или фотографию, имеющую непосредственное отношение к теме презентации.

- План презентации очерчивает круг вопросов, о которых пойдет речь в презентации. Во введении определяется актуальность темы, дается характеристика направления исследования.
- Основная часть. В данной части формулируются задачи, которые предстоит разрешить в процессе работы с презентацией. Рассматриваются варианты решения поставленных задач. Это должна быть не сама содержательная информация, но пояснения к ней – рисунки, схемы, основные тезисы, которые могут записать слушатели. Содержательную информацию должен излагать докладчик.
- Заключение (выводы). В заключении кратко, в 3-5 тезисах, излагаются основные результаты представленной работы.

Требования к оформлению презентации:

Средний расчет времени, необходимого на презентацию, ведется исходя из количества слайдов. Обычно на один слайд необходимо не более двух-трех минут. Необходимо использовать максимальное пространство слайда (экрана) – например, увеличив рисунки. По возможности следует использовать верхние $\frac{3}{4}$ площади слайда, т.к. с последних рядов нижняя часть экрана обычно не видна. Дизайн должен быть простым и лаконичным.

Все заголовки должны быть выполнены в едином стиле (цвет, шрифт, размер, начертание, расположение). Текст слайда для заголовков должен быть размером 24-32 пунктов. Точку в конце заголовка ставить не нужно. Между предложениями в заголовке точку нужно ставить. Не следует писать длинные заголовки.

Для оформления презентации следует использовать стандартные, широко распространенные пропорциональные шрифты без засечек, такие как

Arial, Tahoma, Verdana, Calibri и т.д. В одной презентации допускается использовать не более 2-3 различных шрифтов. Размер шрифта для информационного текста 20-24 пункта.

Для презентации изначально необходимо подобрать цветовую гамму: обычно это три-пять цветов, среди которых могут быть как теплые, так и холодные. Любой из этих цветов должен хорошо читаться на выбранном ранее фоне. Выделение различными цветами слов в составе заголовка или абзаца основного текста допускается только с целью акцентирования на них внимания: например, если вводится новый термин или приводятся важные численные значения. Основной текст рекомендуется набирать нейтральным цветом – предпочтительно, черным. Следует избегать использования текста, графики и фона одного цвета, со сходной насыщенностью цвета и одинаковой яркости. Необходимо поддерживать высокий контраст. Не стоит перегружать фон графическими элементами. Подчеркивание категорически не рекомендуется к использованию.

Не следует использовать текст на слайде как часть речи докладчика; лучше поместить туда важные тезисы. Не надо переписывать презентацию в доклад. Демонстрация презентации – это вспомогательный инструмент, иллюстрирующий речь докладчика. Следует сокращать предложения (в разумных пределах). Чем меньше фраза, тем она быстрее усваивается. Способы сокращений: удаление слов, без которых смысл не потеряется; замена слов на более краткие; использование аббревиатур; использование символов вместо слов (\$ – доллар, % – процент).

Текст на слайдах форматируется по ширине. Для лучшей компоновки текста на слайде целесообразно использовать функции, предлагаемые в среде Microsoft PowerPoint: интервалы, линейка и др. Элементы списка отделяются точкой с запятой. В конце обязательно ставится точка. Следует заметить, что после двоеточия все элементы списка пишутся с маленькой буквы. Если список начинается сразу, то первый элемент записывается с большой буквы, далее – маленькими.

Обязательно необходимо иллюстрировать презентацию рисунками, фотографиями, наглядными схемами, графиками и диаграммами. Изображению всегда следует придавать как можно больший размер с обязательным сохранением необходимого уровня качества; если это возможно, иллюстрации стоит распределить по нескольким слайдам, нежели размещать их на одном, но в уменьшенном виде. Изображение должно занимать не более 60% слайда. Иллюстрации должны быть подписаны таким же шрифтом, как и для основного текста. У диаграмм и таблиц тоже должно быть название или таким названием может служить заголовок слайда. Диаграмма или таблица должна занимать на слайде место, достаточное для того, чтобы она была максимально хорошо видна и читаема, линии и подписи должны быть хорошо видны.

6.3. Требования к рейтинг-контролю:

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки качества учебной работы студентов ТвГУ и Руководством по осуществлению рейтинговой системы оценки качества учебной работы студентов ТвГУ, содержание и организация рейтинг-контроля по дисциплине «Русская кухня» осуществляется по следующей схеме:

	Итоговая аттестация – зачет
Распределение баллов по модулям	1 модуль – 30, 2 модуль – 70.
Текущий контроль 1 модуля	Работа на практических занятиях 20 – баллов
Рубежный контроль 1 модуля	Письменная работа – 10 баллов
Текущий контроль 2 модуля	Работа на практических занятиях 20 – баллов
Рубежный контроль 2 модуля	Проектная работа – 50 баллов
Отработка пропущенных мероприятий текущего и рубежного контроля	Разрешается деканатом только по уважительной причине
Условия выставления зачета по	Не менее 40 баллов – «зачтено»

итогам текущего и рубежного контроля	
Пересдача зачета	Осуществляется в соответствии с Положением о курсовых, экзаменах и зачетах

VII. Материально-техническое обеспечение

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, учебная аудитория для занятий семинарского типа 213 (170100, Тверская область, г. Тверь, ул. Трехсвятская, д. 16/31);	Парты, стулья, доска, интерактивная доска, компьютер, проектор	Google Chrome – бесплатно Яндекс Браузер – бесплатно Kaspersky Endpoint Security 10 - Акт на передачу прав №2129 от 25 октября 2016 г. Многофункциональный редактор ONLYOFFICE ОС Linux Ubuntu
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, лаборатория, учебно-тренинговая	Сервировочный стол, столовые, чайные, кофейные сетки, предметы для сервировки стола, доска, переносной ноутбук	Google Chrome – бесплатно Яндекс Браузер – бесплатно Kaspersky Endpoint Security 10 - Акт на передачу прав №2129 от 25 октября 2016 г. Многофункциональный редактор ONLYOFFICE ОС Linux Ubuntu

<p>аудитория «Сервировочный класс»: лаборатория по ресторанному сервису 211 (170100, Тверская область, г. Тверь, ул. Трехсвятская, д. 16/31);</p> <p>Помещение для самостоятельной работы, учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, практики, помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, лаборатория, компьютерный класс: лаборатория по бронированию и резервированию, аудитория для самостоятельной работы, помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования 210 (170100, Тверская область, г. Тверь, ул. Трехсвятская, д. 16/31)</p>	<p>Портативные компьютеры, клавиатуры, компьютерные мыши, ноутбук и проектор (переносной), стулья, компьютерные столы, доска</p>	<p>Google Chrome – бесплатно Яндекс Браузер – бесплатно Kaspersky Endpoint Security 10 - Акт на передачу прав №2129 от 25 октября 2016 г. Многофункциональный редактор ONLYOFFICE ОС Linux Ubuntu</p>
--	--	---

VIII. Сведения об обновлении рабочей программы дисциплины

№п.п.	Обновленный раздел рабочей программы дисциплины	Описание внесенных изменений	Реквизиты документа, утвердившего изменения
1.			
2.			

