

**ФОНД  
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
приложение к рабочей программе  
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**ТЕХНОЛОГИЯ И СЕРВИС ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ  
РУССКОЙ КУХНИ**

Специальность: 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль: Технология продукции и организация ресторанного дела

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

## Содержание

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

## 1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

| Коды компетенции | Наименование компетенции  | Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)   | Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр) | Виды занятий для формирования компетенции | Оценочные средства сформированности компетенции                                 |
|------------------|---|--|---|---|---|
| ПК -1            | Способен осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания  | <b>Знает:</b><br><ul style="list-style-type: none"> <li>•методы организации контроля выполнением технологического процесса производства продукции общественного питания</li> </ul>                                       | 8-9   | занятия лекционного и практического типа  | Входной контроль, собеседование, коллоквиум, тест                               |
|                  |   | <b>Умеет:</b><br><ul style="list-style-type: none"> <li>• организовать технологический процесс производства продукции общественного питания</li> </ul>   | 7-8   | занятия лекционного и практического типа  | реферат, доклад с презентацией, контрольная работа решение практических заданий |
|                  |   | <b>Владеет:</b> - <ul style="list-style-type: none"> <li>•навыками использования информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологического процесса производства продукции общественного питания</li> </ul> | 7-8   | занятия лекционного и практического типа  | реферат, доклад с презентацией, решение практических заданий                    |
| ПК-2             | Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг | <b>Знает:</b><br><ul style="list-style-type: none"> <li>•методы организации контроля выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</li> </ul>                               | 8-9   | занятия лекционного и практического типа  | Входной контроль, собеседование, коллоквиум, тест                               |
|                  |   | <b>Умеет:</b><br><ul style="list-style-type: none"> <li>• организовать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений</li> </ul>  | 7-8   | занятия лекционного и практического типа  | реферат, доклад с презентацией, контрольная работа решение практических заданий |
|                  |   | <b>Владеет:</b> - <ul style="list-style-type: none"> <li>•навыками использования информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания</li> </ul>                      | 7-8   | занятия лекционного и практического типа  | реферат, доклад с презентацией, решение практических заданий                    |

Компетенция ПК - 1 также формируется в ходе освоения дисциплин – Технология продукции общественного питания  
 Компетенция ПК - 2 также формируется в ходе освоения дисциплин – Технология продукции общественного питания

## 2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

### Перечень оценочных средств

| № п/п | Наименование оценочного средства | Краткая характеристика оценочного средства   | Представление оценочного средства в ФОС  |
|-------|----------------------------------|--|--|
| 1     | Собеседование                    | Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.  | Комплект вопросов для устного опроса студентов. перечень вопросов к занятиям.<br>Задания для практического занятия.<br>Вопросы для самостоятельного изучения. Вопросы по темам/разделам дисциплины |
| 2     | Реферат                          | Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее. | Темы рефератов   |
| 3     | Коллоквиум                       | Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования педагогического работника с обучающимися  | Вопросы по темам/разделам дисциплины   |
| 4     | Круглый стол                     | Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.   | Перечень тем   |
| 5     | Тест                             | Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.   | Фонд тестовых заданий  |
| 6     | Вопросы к практическим занятиям  | Средство проверки полученных навыков и умений по темам или разделам дисциплины   | Комплект вопросов  |
| 7     | Мастер-класс                     | Форма познания посредством активной деятельности обучающегося, решающего индивидуально и совместно поставленную перед ним задачу по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.   | Перечень тем   |
| 8     | Зачет                            | Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой устный ответ по вопросам, охватывающим все разделы (модули) дисциплины. Позволяет оценить уровень приобретенных знаний   | Перечень вопросов к зачету   |

**ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

| Компетенция, этапы освоения компетенции  | Планируемые результаты обучения  | Показатели и критерии оценивания результатов обучения   |  |  |   |
|--|--|---|--|--|---|
|  |  | Ниже порогового уровня (не зачтено)   | Пороговый уровень (зачтено)  | Продвинутый уровень (зачтено)  | Высокий уровень (зачтено)   |
| ПК-1<br>Способен осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания   | <b>Знает:</b> методы организации контроля выполнением технологического процесса производства продукции общественного питания   | Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в технологической терминологии, допускает существенные ошибки.  | Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала. назначение, область | Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.   | Обучающийся твёрдо и полно знает материал дисциплины, владеет дополнительными знаниями, обладает глубоким пониманием материала дисциплины, четко и логически стройно излагает его, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий. |
|  | <b>Умеет:</b> осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания русской кухни  | Не умеет осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания русской кухни  | В целом успешное, но не системное умение осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания русской кухни   | В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания русской кухни | Сформированное умение осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания русской кухни   |
|  | <b>Владеет:</b> - практическими навыками осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания русской кухни   | Обучающийся не владеет практическими навыками приготовления русской кухни, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено | В целом успешное, но не системное владение практическими навыками приготовления русской кухни.   | В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы практическими навыками приготовления русской кухни   | Успешное и системное владение практическими навыками приготовления русской кухни.   |
| ПК-2<br>Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотруниками | <b>Знает:</b> основные факторы, формирующие основу национальной кухни роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека; основные положения рационального питания; значение основных пищевых веществ; положения нетрадиционных систем питания; | Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в технологической терминологии, допускает существенные ошибки.  | Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программно-                                 | Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.   | Обучающийся твёрдо и полно знает материал дисциплины, владеет дополнительными знаниями, обладает глубоким пониманием материала дисциплины, четко и логически стройно излагает   |

|   |   |   |  |   |   |
|---|---|---|--|---|---|
| стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг | классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления; основные положения технологии приготовления, оформления и подачи блюд ; особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья; особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира; |   | го материала. назначение, область  |   | его, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.   |
|   | <b>Умеет:</b> подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания; - составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций   | Не умеет составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;   | В целом успешное, но не системное умение подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания; - составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций | В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций; | Сформированное умение подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания; - составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций |
|   | <b>Владеет:</b> - практическими навыками приготовления национальных блюд различных стран и регионов мира.   | Обучающийся не владеет практическими навыками приготовления национальных блюд различных стран и регионов мира, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено | В целом успешное, но не системное владение практическими навыками приготовления национальных блюд различных стран и регионов мира.   | В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы практическими навыками приготовления национальных блюд различных стран и регионов мира.                   | Успешное и системное владение практическими навыками приготовления национальных блюд различных стран и регионов мира.   |

### **3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Контрольные вопросы промежуточной аттестации (по итогам изучения раздела)**

##### **3.1.1.Входной контроль**

1. Характеристика баров разных классов
2. Характеристика кафе
3. Характеристика столовых
4. Характеристика закусочных
5. Требования к размещению предприятий ОП
6. Виды торговых помещений, их характеристика
7. Интерьеры залов
8. Оборудование торговых помещений
9. Столовая посуда: характеристика по материалу, назначению
10. Столовые приборы: характеристика по материалу, назначению
11. Столовое белье: характеристика по материалу, назначению
12. Информационное обеспечение торгового процесса
13. Принципы составления меню
14. Виды меню, особенности
15. Карта вин, принципы составления
16. Правила подбора напитков к блюдам и закускам
17. Общие правила сервировки стола
18. Предварительная и дополнительная сервировка стола
19. Этикет еды
20. Методы подачи блюд
21. Правила обслуживания
22. Расчет за питание, чаевые
23. Приемы и банкеты. Классификация. Характеристика
24. Обслуживающий персонал в предприятиях ОП, требования к нему
25. Банкеты за столом с полным обслуживанием официантами
26. Банкеты за столом с частичным обслуживанием официантами
27. Банкеты-фуршеты
28. Банкеты-коктейль
29. Комбинированные банкеты
30. Порядок получения и подготовки посуды, приборов, столового белья
31. Какие требования предъявляются к расстановке мебели в залах? Варианты расстановки столов.
32. Способы сервировки салфеток
33. Эксплуатационные требования и требования по пожаробезопасности, предъявляют к тканям
34. Требования к микроклимату помещений
35. Инвентарь официантов: назначение, характеристика, эксплуатация
36. Интерьеры торговых залов

##### **3.2.Вопросы коллоквиумов**

- Тема 1. История развития русской кухни
- Тема 2. Особенности русской кухни
- Тема 3. Национальные особенности ассортимента, сырьевого состава, технологических приёмов приготовления кулинарной продукции русской кухни
- Тема 4. Технология приготовления закусок в русской кухне

- Тема 5. Технология приготовления супов в русской кухне  
Тема 6. Технология приготовления хлебобулочных изделий в русской кухне  
Тема 7. Технология приготовления традиционных блюд в русской кухне  
Тема 8. Технология приготовления напитков в русской кухне

### **3. 3. Темы рефератов (эссе, докладов, сообщений)**

#### **Тема 1**

1. Влияние Западной Европы на русскую кухню
2. Влияние русской печи на формирование русской кухни
3. История русской печи
4. Посуда для приготовления в русской печи
5. Развитие ресторанного дела на Руси
6. Трактиры на Руси.
7. История появления щей, ассортимент
8. История появления картофеля на Руси
9. История появления помидор на Руси
10. История появления капусты на Руси
11. Принятие христианства на Руси
12. Французские повара и их влияние на реформирование русской кухни

#### **Тема 2**

1. Убранство и сервировка стола в русской кухне 9-13 века
2. Убранство и сервировка стола в русской кухне 15-17 века
3. Убранство и сервировка стола в русской кухне 18 века
4. Убранство и сервировка стола в русской кухне 19 века
5. Старинный и современный режим питания
6. История появления столовых приборов на Руси
7. История вилки и появление ее на Руси
8. История ложки
9. Характеристика деревянной посуды, возникновение, разновидности
10. История происхождения самовара
11. История появления скатерти и салфеток
12. История ножа

#### **Тема 3**

1. Традиции празднования свадеб на Руси
2. Русское свадебное застолье
3. Празднование Пасхи, особенности и ассортимент блюд пасхального стола
4. Масленица на Руси, обычаи празднования, особенности стола
5. Традиции празднования нового года на Руси
6. Крещение, именины, традиции празднования и ассортимент блюд
7. Традиции и ассортимент блюд поминального стола
8. Рождество, традиции празднования, ассортимент блюд
9. Великий пост. Ассортимент и особенности блюд постного стола
10. Мясоеды, ассортимент блюда и их характеристика
11. Влияние религии на режим питания на Руси
12. Традиции Петрова дня, ассортимент блюд.

#### **Тема 4**

1. Особенности приготовления мучных блюд народов Кавказа
2. Особенности продуктового набора народов Кавказа
3. Особенности приготовления напитков народов Кавказа
4. Особенности приготовления напитков народов Сибири
5. Особенности приготовления мучных народов Сибири
6. История пельменей и их появление в русской кухне

7. Особенности приготовления первых блюд народов Приволжского округа
8. Особенности приготовления мясных блюд народов Севера
9. Особенности продуктового набора народов Сибири
10. Особенности продуктового набора народов Севера
11. Особенности приготовления мучных блюд народов Приволжского округа
12. Особенности приготовления рыбных блюд народов Приволжского округа

#### **3.4. Тематика самостоятельной работы**

1. Рыбные блюда в русской кухне
2. Нерыбные морепродукты
3. Блюда из рыбных консервов
4. Мясо на русском столе
5. Блюда из потрохов и сбоя ...
6. Старинные блюда из домашней птицы
7. Современные блюда из домашней птицы и кролика
8. Блюда из мяса диких животных и пернатой дичи

#### **3.5. Тестовые задания**

#### **3.6. Контрольные вопросы итоговой аттестации к зачету (по итогам изучения курса)**

1. Древнерусская кухня. Особенности периода: сырьевой набор, кулинарные приемы, ассортимент блюд, факторы, влияющие на формирование кухни.
2. Кухня Московского государства. Особенности периода: сырьевой набор, кулинарные приемы, ассортимент блюд, факторы, влияющие на формирование кухни.
3. Петровско-Екатерининский период формирования русской кухни. Особенности периода: сырьевой набор, кулинарные приемы, ассортимент блюд, факторы, влияющие на формирование кухни.
4. Петербургский период формирования русской кухни. Особенности периода: сырьевой набор, кулинарные приемы, ассортимент блюд, факторы, влияющие на формирование кухни.
5. Советский период формирования русской кухни. Особенности периода: сырьевой набор, кулинарные приемы, ассортимент блюд, факторы, влияющие на формирование кухни.
6. Факторы, влияющие на формирование русской кухни.
7. Основные периоды формирования русской кухни.
8. Изменение приемов и способов кулинарной обработки продуктов в разные периоды формирования русской кухни.
9. Религиозный фактор, его влияние на формирование русской кухни.
10. Иноземное влияние на формирование русской кухни.
11. Природно-климатический фактор, его влияние на формирование русской кухни.
12. Технический прогресс, его влияние на формирование русской кухни.
13. Постный и скоромный стол в русской кухне, характеристика, ассортимент блюд.
14. Литературные источники 9-15 веков о русской кухне (летописи, столовые обиходники, трапезные книги).
15. Литературные источники 16-17 веков о русской кухне (Домострой, Роспись царским кушаньям).
16. Литературные источники 19 века о русской кухне (авторы Друковцев, Левшин, Молоховец и др).
17. Кулинарные книги советского периода.
18. Периоды постов и мясоедов в русской кухне, характеристика.
19. Обрядовые блюда русской кухни (Рождество, Крещение, Благовещенье, Сретенье).
20. Обрядовые блюда русской кухни (Пасха, Спасы)
21. Обрядовые блюда русской кухни (Масленица, свадебный стол, поминальный стол).
22. Посуда в русской кухне, назначение, материал, особенности (мисы, блюда, ставцы, тарели).
23. Посуда для питья. Назначение, материал, особенности.

24. Посуда для подачи напитков. Назначение, материал, особенности.
25. История столовых приборов.
26. Деревянная посуда в русской кухне. Ассортимент, украшение посуды.
27. Керамическая посуда в русской кухне. Ассортимент, украшение посуды.
28. Русская печь. Особенности приготовления блюд в русской печи. Инвентарь, посуда для русской печи.
29. Голландская печь. Особенности приготовления блюд. Посуда для печи.
30. Мучные блюда и изделия в русской кухне. Особенности приготовления теста в разные периоды формирования кухни.
31. Первые блюда в русской кухне. История блюд. Ассортимент. Особенности подачи.
32. Крупы в русской кухне. Ассортимент, назначение.
33. Рыба в русской кухне. Характеристика сырья. Кулинарное использование.
34. Мясо в русской кухне. Характеристика сырья. Кулинарное использование.
35. Овощи в русской кухне. Характеристика сырья. Кулинарное использование.
36. История напитков. Ассортимент холодных и горячих напитков.
37. Пироги в русской кухне. Особенности теста, формы, цвет, виды.
38. Обрядовые пироги.
39. Хлеб в русской кухне. Сырье, виды. Хлебные изделия (калачи, крендели, бублики и др)
40. История пряников и коврижек. Виды пряников (по форме, по месту изготовления, по назначению).
41. Режим питания на Руси в разные периоды. Особенности питания разных сословий.
42. Французское влияние на русскую кухню. Новые продукты, особенности кулинарных приемов, ассортимент заимствованных блюд.
43. Немецкое влияние на русскую кухню. Новые продукты, особенности кулинарных приемов, ассортимент заимствованных блюд.
44. Влияние Востока на русскую кухню. Новые продукты, особенности кулинарных приемов, ассортимент заимствованных блюд.
45. Итальянское, английское, американское влияние на русскую кухню. Новые продукты, особенности кулинарных приемов, ассортимент заимствованных блюд.
46. Предприятия питания (корчма, кабак, трактир, ресторан). История. Характеристика.
47. Предприятия питания (чайная, кофейня, паштетная лавка). История. Характеристика.
48. Чайный стол в русской кухне. Особенности чаепития разных сословий.

### **3.7. Контрольные вопросы промежуточной аттестации (по итогам изучения раздела)**

Назовите факторы, которые оказали влияние на формирование русской кухни

Какое влияние оказывает религия на режим питания славян.

Какие национальные супы в русской кухне

Каким видам хлеба отдают предпочтения в славянских кухнях

Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни

Основные факторы, формирующие основу национальной кухни. Охарактеризуйте роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов

Опишите формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов.

Особенности оформления и подачи блюд и напитков, традиции, режимы питания русской кухни

### **3.8. Темы рефератов (эссе, докладов, сообщений)**

**Кейс Задание:** Составить меню для туристов из республик Российской Федерации с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным республикам – Адыгея, Алтай, Башкортостан, Бурятия, Дагестан, Ингушетия, Кабардино-Балкарская, Калмыкия, Ка-

рачаево-Черкесская, Карелия, Коми, Крым, Марий-Эл, Мордовия, Якутия, Северная Осетия, Татарстан, Тыва, Удмуртия, Хакассия, Чеченская, Чувашская).

Перед занятием студенты должны самостоятельно изучить по учебникам и учебным пособиям, а также по другим, доступным им источникам (включая ИНТЕРНЕТ) вопросы, выносимые на занятие и быть готовыми к их обсуждению в режиме свободной дискуссии.

### **3.9.Комплект разноуровневых тестов**

#### **Вариант 1**

1. Какой приём практически не используется в традиционной русской кухне?

тушение  
запечение  
жарка

2. Какой овощ был основным в русской кухне до распространения картофеля?

репа  
редька  
свекла

3. Что в XVI и XVII веках в России не добавляли в мучные изделия?

Соль  
Сахар  
Пшеничную муку

4. Какое мясное блюдо самое распространённое в русской кухне?

студень  
буженина  
котлеты

5. Что такое «парёнки»?

Котлеты, приготовленные на пару  
Вареники с пареной репой  
Высушенные в русской печи кусочки моркови или свеклы

6. Разновидность сортов какого напитка на Руси к XV веку насчитывала более 500 наименований?

кваса  
компота  
киселя

7. Какова максимальная крепость традиционных русских алкогольных напитков?

6% об.  
9% об.  
12% об.

8. В традиционной русской кухне яичница была ритуальным блюдом. А на какой праздник она готовилась?

На свадьбу  
На Пасху

На Троицу

9. Название какого русского блюда происходит от названия французского соуса?

винегрет  
блины  
пряник

10. Как называется кухонный инструмент в виде деревянной лопаты для извлечения хлеба из печи?

ухват  
лопатка  
садник

11. Какой популярный русский десерт производится из яблочного пюре?

Зефир  
Меренги  
Марципан

12. Традиционная русская еда Масленичной недели.

Оладушки  
Пельмени  
Блины

13. Отварное мясо в крепком застывшем бульоне. Его готовят из говядины, свинины, птицы, мясо перед заливкой бульоном приправляют чесноком:

а) Студень +  
б) Шурпа  
в) Уха

14. Мясной или рыбный суп с овощами, крупой и солеными огурцами. Кисловатый вкус усиливают добавлением сметаны:

а) Сорпа  
б) Рассольник +  
в) Орома

15. Суп, как правило, из речной рыбы:

а) Похлебка  
б) Рыбник  
в) Уха +

16. Наваристый и пряный суп из нескольких сортов мяса и субпродуктов. В нее также обязательно кладут соленые огурцы, часто добавляют лимон и оливки:

а) Солянка +  
б) Солевик  
в) Солонник

17. Салат из отварной свеклы, картофеля и моркови с зеленым горошком и солеными огурцами. Огурцы иногда заменяют квашеной капустой или солеными грибами, а горошек – фасолью:

а) Уыз

- б) Коже
- в) Винегрет +

18. Она сытная и одновременно легкая, замечательно освежает и не дает чувства тяжести, свойственного наваристым супам:

- а) Уха
- б) Окрошка +
- в) Бешбармачка

19. Наши предки готовили его из самых разных ингредиентов, благодаря чему у него был кислый или сладкий вкус, темный или светлый цвет, различная резкость и аромат:

- а) Казы
- б) Кумыс
- в) Квас +

20. Это сытное мясное кушанье упоминалось еще на страницах «Домостроя», составленного в XVI веке. Однако в то время позволить себе его могли далеко не все, ведь готовилось оно из цельного куска свинины:

- а) Буженина +
- б) Алеш
- в) Губадия

21. Традиционная русская выпечка из несдобного дрожжевого теста. Вначале эти пирожки с открытым верхом подавали в трактирах к супам и похлебкам:

- а) Тарама
- б) Куротоб
- в) Расстегай +

22. Это русское национальное блюдо — визитная карточка русской кухни. В основе рецепта — наваристый бульон из говядины на косточке, много капусты, картофель и морковь:

- а) Уха
- б) Щи +
- в) Борщ

23. Традиционная русская еда Масленичной недели:

- а) Блины +
- б) Оладушки
- в) Пельмени

24. Какой популярный русский десерт производится из яблочного пюре:

- а) Меренги
- б) Зефир +
- в) Марципан

25. Как называется кухонный инструмент в виде деревянной лопаты для извлечения хлеба из печи:

- а) Садник +
- б) Лопатка
- в) Ухват

26. Название какого русского блюда происходит от названия французского соуса:  
а) Пряник  
б) Щи  
в) Винегрет +
27. В традиционной русской кухне яичница была ритуальным блюдом. А на какой праздник она готовилась:  
а) На Троицу +  
б) На Пасху  
в) На свадьбу
28. Какова максимальная крепость традиционных русских алкогольных напитков:  
а) 9% об.  
б) 6% об. +  
в) 12% об.
29. Разновидность сортов какого напитка на Руси к XV веку насчитывала более 500 наименований:  
а) Компота  
б) Киселя  
в) Кваса +
30. Что такое «парёнки»:  
а) Котлеты, приготовленные на пару  
б) Высушенные в русской печи кусочки моркови или свеклы +  
в) Вареники с пареной репой
31. Какое мясное блюдо самое распространённое в русской кухне:  
а) Котлеты  
б) Студень  
в) Буженина +
32. Что в XVI и XVII веках в России не добавляли в мучные изделия:  
а) Воду  
б) Соль +  
в) Сахар
33. Какой овощ был основным в русской кухне до распространения картофеля:  
а) Репа +  
б) Свекла  
в) Редька
34. Какой приём практически не используется в традиционной русской кухне:  
а) Запечение  
б) Жарка +  
в) Тушение
35. Этот способ приготовления продуктов издавна был известен славянам, только называли его пряжением:  
а) Запекание в духовке

- б) Варение
- в) Жарение во фритюре +

36. В старину у русских крестьян не было:

- а) Обеда
- б) Завтрака +
- в) Ужина

37. Как славяне называли хлеб:

- а) Лепешка
- б) Тюря
- в) Каравай +

38. Кашу из какой крупы на Руси называли чёрной кашей:

- а) Овсяную
- б) Гречневую +
- в) Манную

39. Что на Руси первоначально означало слово «пирог»:

- а) Пир +
- б) Рог изобилия
- в) Кораблик

40. О каком продукте на Руси говорили – «творить», а не «готовить»:

- а) О супе
- б) О киселе
- в) О тесте +

41. Ботва какого овоща используется для холодного русского супа ботвинья:

- а) Свёклы +
- б) Моркови
- в) Репы

42. Какой овощ на Руси считался «вторым хлебом»:

- а) Тыква
- б) Репа +
- в) Картофель

43. Рабочим органом мясорубки служит

- а) шнек
- б) гребенка
- в) редуктор

44. Для взбивания жидких смесей используют венчики

- а) плоскорешетчатые
- б) прутиковые
- в) крюкообразные

45. Рабочим органом тестомесильной машины является ...

- а) привод;
- б) месительный рычаг;
- в) дежа

46. Что измеряет манометр, установленный на корпусе КПЭ-100?
- а) давление в пароводяной рубашке;
  - б) температуру нагретой воды;
  - в) объем подаваемой воды.
47. Какой вид топлива применяется для работы пищеварочного котла КПП-160?
- а) твердое;
  - б) газообразное;
  - в) жидкое.
48. Специализированные жарочные аппараты, предназначенные для жарки кулинарных и кондитерских изделий в большом количестве жира –
- а) фритюрницы;
  - б) жарочные шкафы;
  - в) кондитерские печи
49. Какие белки называются полноценными?
- а) которые поступают в организм с пищей
  - б) которые содержат незаменимые аминокислоты
  - в) которые содержатся в продуктах растительного происхождения
50. Отсутствие витаминов в питании вызывает заболевание под общим названием...
- а) гиповитаминоз;
  - б) авитаминоз;
  - в) гипервитаминоз
51. Какие органы пищеварения способствуют превращению пищи в легкоусвояемое организмом человека состояние?
- а) органы ротовой полости;
  - б) пищеварительные органы;
  - в) органы поджелудочной и слюнной железы.
52. Что такое ботулизм
- а) отравление пищей, содержит сильно действующий яд (токсин)
  - б) инфекционное заболевание
  - в) вирусное заболевание
53. Какое заболевание передается человеку от больного животного?
- а) дизентерия;
  - б) сальмонеллез;
  - в) туберкулез

### **Вариант 2**

1. Назовите один из способов заправки птицы
- а) ножка в ножку
  - б) клювом
  - в) «в кармашек»
2. Назовите комбинированный способ тепловой обработки продуктов
- а) тушение
  - б) пассерование;
  - в) жарка
3. Температура подачи холодных супов ...
- а) 45 °С;
  - б) до 12 °С;
  - в) 15 °С.
4. Какие щи готовят с крупой?
- а) щи зеленые;
  - б) по-уральски;
  - в) из квашеной капусты.

5. К какой группе мясных полуфабрикатов относится ромштекс?  
а) крупнокусковым;  
б) порционным;  
в) мелкокусковым.
6. Котлеты по-киевски приготавливают из ...  
а) филе птицы и дичи;  
б) рыбной котлетной массы;  
в) лопаточной части говяжьей полутуши.
7. Плодам и овощам приятный и своеобразный аромат придают ...  
а) дубильные вещества;  
б) эфирные масла;  
в) органические кислоты
8. Какие овощи относятся к группе пряных?  
а) укроп, эстрагон, майоран;  
б) спаржа, ревень, артишок;  
в) луч, чеснок.
9. Как называется раствор соли в воде, которая выделяется из рыбы?  
а) искусственный тузлук;  
б) рассол;  
в) натуральный тузлук.
10. Категория столового яйца зависит от ...  
а) срока хранения;  
б) от массы;  
в) от состояния желтка.
11. При производстве каких сыров используются соли-плавители?  
а) рассольных;  
б) плавленых;  
в) сычужных
12. Трубка с прямым срезом – это ...  
а) макароны;  
б) перья;  
в) рожки.
13. С какого возраста допускается прием на работу?  
а) с 16 лет;  
б) с 18 лет;  
в) с 14 лет.
14. С какими лицами проводится вводный инструктаж?  
а) с вновь принятыми на работу;  
б) с лицами, переведенными на другую работу;  
в) с практикантами и студентами.
15. Какой вид инструктажа проводится при нарушении работником требований безопасности труда ...  
а) целевой;  
б) внеплановый;  
в) повторный.
16. К общим средствам защиты от поражения током относятся:  
а) резиновые коврики, галоши;  
б) заземление, зануление;  
в) автоматическое отключение оборудования.
17. При обнаружении запаха дыма в первую очередь необходимо:  
а) эвакуировать людей;  
б) сообщить в пожарную охрану;  
в) отключить используемое оборудование и электроприборы.

18. При появлении возможных неисправностей при работе на электрооборудовании работник обязан сначала:

- а) остановить машину;
- б) отключить ее от напряжения сети;
- в) пригласить мастера по обслуживанию.

19. Рабочим органом мясорубки служит

- г) шнек
- д) гребенка
- е) редуктор

20. Для взбивания жидких смесей используют венчики

- а) плоскорешетчатые
- б) прутиковые
- в) крюкообразные

21. Рабочим органом тестомесильной машины является ...

- а) привод;
- б) месительный рычаг;
- в) дежа

22. Что измеряет манометр, установленный на корпусе КПЭ-100?

- а) давление в пароводяной рубашке;
- б) температуру нагретой воды;
- в) объем подаваемой воды.

23. Какой вид топлива применяется для работы пищеварочного котла КПП-160?

- а) твердое;
- б) газообразное;
- в) жидкое.

24. Специализированные жарочные аппараты, предназначенные для жарки кулинарных и кондитерских изделий в большом количестве жира –

- а) фритюрницы;
- б) жарочные шкафы;
- в) кондитерские печи

25. Какие белки называются полноценными?

- а) которые поступают в организм с пищей
- б) которые содержат незаменимые аминокислоты
- в) которые содержатся в продуктах растительного происхождения

26. Отсутствие витаминов в питании вызывает заболевание под общим названием...

- а) гиповитаминоз;
- б) авитаминоз;
- в) гипервитаминоз

27. Какие органы пищеварения способствуют превращению пищи в легкоусвояемое организмом человека состояние?

- а) органы ротовой полости;
- б) пищеварительные органы;
- в) органы поджелудочной и слюнной железы.

28. Что такое ботулизм

- а) отравление пищей, содержит сильно действующий яд (токсин)
- б) инфекционное заболевание
- в) вирусное заболевание

29. Какое заболевание передается человеку от больного животного?

- а) дизентерия;
- б) сальмонеллез;
- в) туберкулез

30. Назовите один из способов заправки птицы

- а) ножка в ножку
  - б) клювом
  - в) «в кармашек»
31. Назовите комбинированный способ тепловой обработки продуктов
- а) тушение
  - б) пассерование;
  - в) жарка
32. Температура подачи холодных супов ...
- а) 45 °С;
  - б) до 12 °С;
  - в) 15 °С.
33. Какие щи готовят с крупой?
- а) щи зеленые;
  - б) по-уральски;
  - в) из квашеной капусты.
34. К какой группе мясных полуфабрикатов относится ромштекс?
- а) крупнокусковым;
  - б) порционным;
  - в) мелкокусковым.
35. Котлеты по-киевски приготавливают из ...
- а) филе птицы и дичи;
  - б) рыбной котлетной массы;
  - в) лопаточной части говяжьей полутуши.
35. Плодам и овощам приятный и своеобразный аромат придают ...
- а) дубильные вещества;
  - б) эфирные масла;
  - в) органические кислоты
36. Какие овощи относятся к группе пряных?
- а) укроп, эстрагон, майоран;
  - б) спаржа, ревень, артишок;
  - в) луч, чеснок.
37. Как называется раствор соли в воде, которая выделяется из рыбы?
- а) искусственный тузлук;
  - б) рассол;
  - в) натуральный тузлук.
38. Категория столового яйца зависит от ...
- а) срока хранения;
  - б) от массы;
  - в) от состояния желтка.
39. При производстве каких сыров используются соли-плавители?
- а) рассольных;
  - б) плавленых;
  - в) сычужных
40. Трубка с прямым срезом – это ...
- а) макароны;
  - б) перья;
  - в) рожки.
41. С какого возраста допускается прием на работу?
- а) с 16 лет;
  - б) с 18 лет;
  - в) с 14 лет.
42. С какими лицами проводится вводный инструктаж?

- а) с вновь принятыми на работу;
- б) с лицами, переведенными на другую работу;
- в) с практикантами и студентами.

43. Какой вид инструктажа проводится при нарушении работником требований безопасности труда ...

- а) целевой;
- б) внеплановый;
- в) повторный.

44. К общим средствам защиты от поражения током относятся:

- а) резиновые коврики, галоши;
- б) заземление, зануление;
- в) автоматическое отключение оборудования.

45. При обнаружении запаха дыма в первую очередь необходимо:

- а) эвакуировать людей;
- б) сообщить в пожарную охрану;
- в) отключить используемое оборудование и электроприборы.

46. При появлении возможных неисправностей при работе на электрооборудовании работник обязан сначала:

- а) остановить машину;
- б) отключить ее от напряжения сети;
- в) пригласить мастера по обслуживанию.

#### **Вариант 1 Этапы формирования русской кухни**

1. Назовите этап формирования русской кухни при котором произошло деление кухни на постный и скоромный стол
  - А) древнерусская кухня
  - Б) кухня московского государства
  - В) Петровско-Екатерининская
  - Г) Петербургская
2. Назовите этап формирования русской кухни при котором произошло деление кухни по сословиям
  - А) древнерусская кухня
  - Б) кухня московского государства
  - В) Петровско-Екатерининская
  - Г) Петербургская
3. Назовите этап формирования русской кухни при котором кухня испытывала сильное французское влияние
  - А) древнерусская кухня
  - Б) кухня московского государства
  - В) Петровско-Екатерининская
  - Г) Петербургская
4. Назовите этап формирования русской кухни при котором кухня испытывала сильное немецкое и голландское влияние
  - А) древнерусская кухня
  - Б) кухня московского государства
  - В) Петровско-Екатерининская
  - Г) Петербургская
5. Назовите этап формирования русской кухни при котором сформировалась группа блюд: ухи, пироги, каши
  - А) древнерусская кухня
  - Б) кухня московского государства
  - В) Петровско-Екатерининская
  - Г) Петербургская
6. Назовите этап формирования русской кухни при котором сформировалась группа блюд: кальи, солянки
  - А) древнерусская кухня

- Б) кухня московского государства  
В) Петровско-Екатерининская  
Г) Петербургская
7. Назовите этап формирования русской кухни при котором появились заимствованные блюда: лапша, пельмени  
А) древнерусская кухня  
Б) кухня московского государства  
В) Петровско-Екатерининская  
Г) Петербургская
8. Назовите этап формирования русской кухни при котором завозятся пряности и экзотические фрукты  
А) древнерусская кухня  
Б) кухня московского государства  
В) Петровско-Екатерининская  
Г) Петербургская
9. Назовите этап формирования русской кухни при котором на русском столе появились бутерброды, сливочное масло, французские и голландские сыры  
А) древнерусская кухня  
Б) кухня московского государства  
В) Петровско-Екатерининская  
Г) Петербургская
10. Назовите этап формирования русской кухни при котором произошло реформирование русской кухни  
А) древнерусская кухня  
Б) кухня московского государства  
В) Петровско-Екатерининская  
Г) Петербургская

***Вариант 2. Продуктовый набор в русской кухне***

1. Назовите период, когда на русском столе появилась морская рыба  
А) 9 век  
Б) 14 век  
В) 15 век  
Г) 18 век
2. Назовите период, когда впервые был завезен чай  
А) 9 век  
Б) 14 век  
В) 15 век  
Г) 17 век
3. Назовите период, когда на русском столе появилось сливочное масло  
А) 9 век  
Б) 14 век  
В) 15 век  
Г) 18 век
4. Назовите период, когда на русском столе появились бутерброды  
А) 9 век  
Б) 14 век  
В) 15 век  
Г) 18 век
5. Назовите период, когда на русском столе появился тростниковый сахар  
А) 9 век  
Б) 14 век  
В) 15 век  
Г) 18 век
6. Назовите период, когда на русском столе появились соусы  
А) 9 век  
Б) 14 век

- В) 15 век  
Г) 18 век
7. Назовите период, когда на русском столе появились блюда из молотого мяса  
А) 9 век  
Б) 14 век  
В) 15 век  
Г) 18 век
8. Назовите период, когда на русском столе появились прозрачные и пюреобразные супы  
А) 9 век  
Б) 14 век  
В) 15 век  
Г) 18 век
9. Назовите период, когда на русском столе появились черный перец, гвоздика  
А) 9 век  
Б) 14 век  
В) 15 век  
Г) 18 век
10. Назовите период, когда на русском столе появились имбирь, корица, кардамон, шафран  
А) 9 век  
Б) 14 век  
В) 15 век  
Г) 18 век

***Вариант 3. Обрядовые блюда русской кухни***

1. Назовите изделие, подаваемое на праздник Сретенье  
А) бабкины пироги  
Б) жаворонки  
В) гречаники  
Г) расстегаи
2. Назовите изделие, подаваемое на праздник Крестины  
А) бабкины пироги  
Б) жаворонки  
В) гречаники  
Г) расстегаи
3. Назовите изделие, выпекаемое на Благовешенье  
А) кулебяка  
Б) жаворонки  
В) кулич  
Г) расстегаи
4. Назовите изделие, подаваемое на поминальном столе  
А) сочиво  
Б) коливо  
В) гречаники  
Г) расстегаи
5. Назовите свадебный пирог  
А) каравай  
Б) курник  
В) кулебяка  
Г) расстегай
6. Назовите вид русских «супов» сложившихся в 10 веке  
А) щи  
Б) солянки  
В) супы-пюре  
Г) борщи

7. Назовите вид русских «супов» сложившихся в московский период
- А) щи
  - Б) солянки
  - В) супы-пюре
  - Г) борщи
8. Назовите вид русских «супов» сложившихся в 18 веке
- А) щи
  - Б) солянки
  - В) супы-пюре
  - Г) борщи
9. Назовите вид русских «супов» сложившихся в 20 веке
- А) щи
  - Б) солянки
  - В) супы-пюре
  - Г) борщи
11. Назовите блюдо, подаваемое в рождественский сочельник
- А) сыто
  - Б) гречаники
  - В) сочиво
  - Г) сочни

**Вариант 4. Историческое развитие русской кухни**

1. Назовите время появления прессованных дрожжей
- А) 14 век
  - Б) 16 век
  - В) 17 век
  - Г) 19 век
2. Назовите период, когда в русской кухне начали комбинировать разные продукты
- А) 9 век
  - Б) 14-15 век
  - В) 18 век
  - Г) 19 век
3. Назовите период, когда в русской кухне произошло увеличение размеров блюд, украшательство блюд
- А) 9 век
  - Б) 14-15 век
  - В) 17 век
  - Г) 18-19 век
4. Назовите период, когда в русской кухне появилась группа киселей (овсяный, мучной, гороховый)
- А) 9 век
  - Б) 14-15 век
  - В) 17 век
  - Г) 18-19 век
5. Назовите период, когда в русской кухне появился ржаной хлеб на заквасках
- А) 9 век
  - Б) 14-15 век
  - В) 17 век
  - Г) 18-19 век
6. Назовите период, когда в русской кухне появилась щи
- А) 9 век
  - Б) 14-15 век
  - В) 17 век
  - Г) 18-19 век
7. Назовите период формирования русской кухни, когда продукты использовали для приготовления целым «куском»
- А) древнерусская кухня

- Б) кухня московского государства  
В) петровско-екатерининская  
Г) петербургская
8. Назовите период формирования русской кухни, когда мясные блюда стали вытеснять рыбные  
А) древнерусская кухня  
Б) кухня московского государства  
В) петровско-екатерининская  
Г) петербургская
9. Назовите период формирования русской кухни, когда увеличился ассортимент порционных мясных блюд  
А) древнерусская кухня  
Б) кухня московского государства  
В) петровско-екатерининская  
Г) петербургская
10. Назовите меру веса, которой измеряли пряности  
А) ведро  
Б) лопата  
В) чумич  
Г) золотник
11. Назовите меру веса, которой измеряли муку  
А) ведро  
Б) лопата  
В) чумич  
Г) золотник
12. Назовите меру веса, которой измеряли крупу  
А) ведро  
Б) лопата  
В) чумич  
Г) золотник
13. Назовите период формирования русской кухни, когда произошла замена русской печи на голландскую печь  
А) древнерусская кухня  
Б) кухня московского государства  
В) петровско-екатерининская  
Г) петербургская
14. Назовите период формирования русской кухни, когда появились  
А) древнерусская кухня  
Б) кухня московского государства  
В) петровско-екатерининская  
Г) петербургская

**Вариант 6 Русская кухня в период православных праздников**

1. Назовите самый длительный по продолжительности пост  
А) Успенский  
Б) Рождественский  
В) Великий  
Г) Петров
- Назовите вид обрядового хлеба подаваемого на Пасху  
А) каравай  
Б) кулич  
В) баба  
Г) курник
3. Назовите основное блюдо поминального стола  
А) каша пуховая  
Б) бабкина каша  
В) сочиво  
Г) коливо

1. Назовите основное блюдо именинного стола
  - А) пирог с кашей
  - Б) пирог со сладкой начинкой
  - В) рыбник
  - Г) курник
2. Назовите основное блюда на масленицу
  - А) творог
  - Б) сырница
  - В) яйца
  - Г) лапша
3. Назовите сладкое блюдо постного стола приготавливаемое на основе солода
  - А) сложеное тесто
  - Б) солодуха
  - В) кулага
  - Г) сочиво
4. Назовите сладкое блюдо постного стола приготавливаемое на основе солода и ягод калины
  - А) сложеное тесто
  - Б) солодуха
  - В) кулага
  - Г) сочиво
5. Назовите сколько существует мясоедов на Руси
  - А) 1
  - Б) 2
  - В) 3
  - Г) 4
6. Назовите православный праздник, на который обязательно подают яичные блюда
  - А) Рождество
  - Б) Пасха
  - В) Крещение
  - Г) Новый год
7. Назовите православный праздник, на который обязательно подают яичные блюда
  - А) Рождество
  - Б) Пасха
  - В) Крещение
  - Г) Новый год

### **3.10.Вопросы контрольных работ**

#### **Вариант 1**

1. Национальная кулинария как часть национальной культуры
2. Характерные черты и особенности национальной кухни народов России.
3. Традиционная и современная кавказская национальная кухня.

#### **Вариант 2**

1. Кухня Чувашии. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.
2. Ассортимент и технология основных групп блюд ленинградской кухни. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология праздничных блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков калмыцкой кухни.

#### **Вариант 3**

1. Национальная мордовская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.
2. Ассортимент и технология подача традиционных блюд. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.
3. Характеристика ассортимента напитков Севера.

#### **Вариант 4**

1. Кухня народов Татарстана.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий еврейской кухни.

#### **Вариант 5**

1. Кухня Чувашии. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.
2. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий удмуртской кухни.
3. Особенности технологии первых блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий, наиболее распространенных вторых блюд и напитков московской кухни.

#### **Вариант 6**

1. Кухня народов Мордовии. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.
2. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий дагестанской кухни.
3. Особенности технологии первых блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий, наиболее распространенных вторых блюд и напитков абхазской кухни.

#### **Вариант 7**

1. Кавказская кухня. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.
2. Мучные блюда турецкой кухни. Ассортимент и технология подачи традиционных блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков в русской кухне.

#### **Вариант 8**

1. Характерные черты национальной грузинской кухни.
2. Технология традиционных холодных и первых блюд грузинской кухни.
3. Ассортимент основных видов сырья для их приготовления. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий грузинской кухни.

#### **Вариант 9**

1. Кулинарные традиции Якутии. Ассортимент и особенности технологии
2. Технология традиционных холодных и первых блюд кухни.
3. Ассортимент основных видов сырья для их приготовления. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий эвенской кухни.

#### **Вариант 9**

1. Кулинарные традиции Сибири. Ассортимент и особенности технологии основных блюд национальной башкирской кухни.
2. Характеристика ассортимента холодных и первых блюд национальной кухни. Особенности тепловой обработки продуктов.
3. Охарактеризовать основные виды теста и их технологию, используемые для приготовления различных блюд, изделий в национальной итальянской кухне. Ассортимент национальных блюд и изделий из теста.

#### **Вариант 9**

1. Основные особенности кухни народов Средней Азии (Киргизия, Таджикистан, Туркмения).
2. Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки.

3. Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. Особенности чаепития. Ассортимент и технология горячих и холодных напитков. Правила подачи.

#### **Вариант 10**

1. Кухня Бурятии. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.
2. Ассортимент наиболее популярных блюд дагестанской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий сибирской кухни.

#### **Вариант 11**

1. Кухня Крыма.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий дальневосточной кухни.

#### **Вариант 12**

1. Кухня Крайнего Севера.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий кавказской кухни.

#### **Вариант 13**

1. Кухня Сибири.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий немецкой кухни.

#### **Вариант 14**

1. Кухня Англии.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий Санкт-Петербургской кухни.

#### **Вариант 15**

1. Национальная кулинария как часть национальной кухни. Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов. Современные тенденции развития национальных кухонь.

### **3.11. Вопросы к экзамену**

2. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни.
3. Понятие обмена веществ и энергетического баланса.
4. Принципы рационального питания и их характеристика.
5. Значение основных пищевых веществ для организма человека и пути их сохранения.
6. Основные положения нетрадиционных систем питания и их анализ.
7. Кулинарная продукция, классификация, понятие качества.
8. Способы кулинарной обработки продуктов, их характеристика и использование в кулинарной практике.
9. Роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов.
10. Влияние на жизнедеятельность человека количества, качества, ассортимента пищи, своевременность и регулярность приема.
11. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов.
12. Современные тенденции развития мировой «кулинарной моды».
13. Особенности традиций русской кухни.
14. Особенности традиций мордовской кухни.
15. Особенности традиций московской кухни.
16. Особенности традиций сибирской кухни.

17. Особенности традиций кавказской кухни.
18. Особенности традиций чувашской кухни.
19. Особенности традиций дальневосточной кухни.
20. Особенности традиций крымской кухни.
21. Особенности традиций русской кухни.
22. Особенности традиций кухни народов Севера России.
23. История развития русской кухни
24. Русская национальная кухня этапы: Древнерусская кухня (9 - 15 века )
25. Русская национальная кухня этапы: Московского государства (17 век )
26. Русская национальная кухня этапы: Петровско - Екатерининской эпохи (18 век )
27. Русская национальная кухня этапы: Петербургская кухня ( конец 18 века - 60 годы 19 века )
28. Русская национальная кухня этапы: Общерусская национальная кухня (60 годы 19 века - начало 20 века )
29. Русская национальная кухня этапы: Советская кухня (с 1917 года до недавнего времени )
30. Особенности русской кухни
31. Исторические истоки развития русской кухни. Факторы влияния, особенности, периоды, обычаи потребления пищи, особенности ее приготовления. Режим питания. Традиционное русское меню. Стол и посуда. Печь и кухонная утварь
32. Национальные особенности ассортимента, сырьевого состава, технологических приёмов приготовления кулинарной продукции русской кухни
33. Первые литературные сведения о русской кухне. Летописные источники. «Роспись царским кушаньям». «Домострой». Дипломатические протоколы. Монастырские уставы. Технология, гастрономический сервис русской кухни.
34. Технология приготовления закусок в русской кухне
35. Закуски русского стола.
36. Приправы.
37. Заправки.
38. Маринады.
39. Закуски из овощей и грибов.
40. Закуски из мяса.
41. Закуски из рыбы
42. Технология приготовления супов в русской кухне
43. Щи. Калья. Солянки. Ушное.
44. Похлебки
45. Технология приготовления хлебобулочных изделий в русской кухне
46. Виды муки, хлеба, изделия из муки.
47. Масленица.
48. Технология приготовления мучных изделий русского стола
49. Технология приготовления традиционных блюд в русской кухне
50. Каши.
51. Яично-молочные блюда.
52. Технология приготовления блюд из птицы русского стола.
53. Технология приготовления напитков в русской кухне
54. Напитки.
55. Сладкие блюда.
56. Компоты. Кисели. Чай. Сбитень. Квас.
57. Русские сласти.
58. Блюда из овощей.
59. Овощи в русской кухне.
60. Блюда из грибов.

61. Мясные и рыбные блюда.
62. Блюда из потрохов и сбоя.
63. Рыбные блюда.
64. Дичь.

#### **4.МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНКИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

##### **ОЦЕНКА ОТВЕТОВ НА ВОПРОСЫ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ**

##### **Ожидаемые результаты:**

- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников;
- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать практический материал для иллюстраций теоретических положений;
- умения ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы;

##### **Критерии оценки**

- полнота и правильность ответов на вопросы;
- глубина, прочность, систематичность знаний;
- степень понимания студентом учебного материала;
- демонстрация владения учебным материалом по теме;
- рациональность используемых подходов;
- проявленное отношение к определенным объектам, ситуациям;
- владение терминологией.

**Максимальный балл (100 % от балла за конкретное задание согласно рейтинг - плана дисциплины, утвержденного на учебный семестр текущего учебного года)** обучающийся получает, если его работа соответствует всем критериям:

Дает полные и правильные ответы на поставленные вопросы; показывает глубокие, прочные, систематические знания; полностью понимает учебный материал; демонстрирует владение учебным материалом по теме; рационально использует подходы к решению проблемы, задачи; проявляет отношение к определенным объектам, ситуациям; владеет терминологией.

**Средний балл (50 % от балла за конкретное задание согласно рейтинг -плана дисциплины, утвержденного на учебный семестр текущего учебного года)** обучающийся получает, если его работа частично соответствует всем критериям или полностью соответствует некоторым критериям:

Дает полные и правильные ответы на поставленные вопросы; показывает глубокие, прочные, систематические знания; полностью понимает учебный материал; демонстрирует владение учебным материалом по теме; рационально использует подходы к решению проблемы, задачи; проявляет отношение к определенным объектам, ситуациям; владеет терминологией.

##### **Баллы не ставятся, если:**

обучающийся не ответил ни на один вопрос входного контроля, отсутствуют качества, указанные выше для получения более высоких оценок

##### **Критерии рейтинговых оценок по курсу «Технология продуктов диетического питания»:**

| Экзаменационная оценка | Рейтинговая оценка успеваемости |
|------------------------|---------------------------------|
| Отлично                | 80-100 баллов                   |
| Хорошо                 | 60-79 баллов                    |
| Удовлетворительно      | 45-59 баллов                    |
| Неудовлетворительно    | менее 45 баллов                 |

##### **Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля**

| Форма промежуточной аттестации | Количество баллов, не более |                   |                   |              |                     |
|--------------------------------|-----------------------------|-------------------|-------------------|--------------|---------------------|
|                                | Текущий контроль            | Рубежный контроль | Итоговый контроль | Сумма баллов | Поощрительные баллы |
| экзамен                        | 50                          | 30                | 20                | 100          | 10                  |

##### **ОЦЕНИВАНИЕ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ НА ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЯХ**

##### **Ожидаемый результат:**

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объеме, обучаю-

щийся понимает его суть;

**Умения** грамотно и по существу излагать материал, не допускать существенных неточностей в ответе, самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи;

**Владение** материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не исказившие содержание ответа на вопросы.

**Критерии оценки:**

активное участие в процессе практического занятия,  
самостоятельность выполнения анализов,  
свободное владение материалом,  
полные и аргументированные ответы на вопросы,  
твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы,  
полностью выполненная самостоятельная работа по теме занятия.

**Пороги оценок:**

**1 балл** - активное участие в процессе практического занятия, самостоятельность выполнения задания, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на вопросы, твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы, полностью выполненная самостоятельная работа по теме занятия.

**0,5 баллов** - недостаточно полное раскрытие некоторых вопросов темы, незначительные ошибки при выполнении задания, меньшая активность на занятии, неполное знание дополнительной литературы.

**0 баллов** - пассивность на практическом занятии, частая неготовность при ответах на вопросы, отсутствие качеств, указанных выше для получения более высоких оценок.

**ОЦЕНИВАНИЕ КОЛЛОКВИУМА:**

**Ожидаемый результат:**

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объёме, обучающийся понимает его суть;

**Умения** грамотно и по существу излагать материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос решать практические задачи;

**Владение** материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не исказившие содержание ответа на вопросы.

**Критерии оценки:**

- **оценка «отлично»** выставляется студенту, если студент усвоил в полном объеме программный материал. Сформулировал основные показатели, владеет материалом практического курса. Умеет увязать теорию с практикой. Без терминов ответ также выделяется использованием терминологии.

- **оценка «хорошо»** выставляется студенту, если он полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой. Изложил материал грамотным языком, владеет терминологией. Владеет материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не исказившие содержание ответа на вопросы.

- **оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, если студент хорошо владеет материалом в объеме учебника, знает основные теоретические положения. Выполнил текущие задания, лабораторные работы и может их объяснить. При ответе допустил несущественные ошибки и неточности, нарушения логической последовательности изложения материала, недостаточную аргументацию теоретических положений.

- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного программного материала. Студент не владеет материалом из практического курса. Объем знаний недостаточен для профессиональной

деятельности.

## ОЦЕНИВАНИЕ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИМСЯ ЭССЕ, ДОКЛАДОВ, РЕФЕРАТОВ

- **Ожидаемые результаты:**
- - умение извлекать и использовать основную (важную) информацию из заданных теоретических источников;
- -способность саморазвития;
- -умение систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из теоретических источников.
- **Критерии оценки эссе, докладов, рефератов:**
- 1) наличие логической структуры построения текста (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по основным идеям; заключение с выводами, полученными в результате рассуждения);
- 2) наличие четко определенной личной позиции по теме эссе, доклада, реферата;
- 3) адекватность аргументов при обосновании личной позиции;
- 4) стиль изложения (использование профессиональных терминов, цитат, стилистическое построение фраз);
- 5) эстетическое оформление работы (аккуратность, форматирование текста, выделение)
- **Пороги оценок:**
- **2 балла** - работа отвечает всем критериям оценки
- **1 балл** – если работа соответствует не менее трем вышеперечисленным критериям.
- **0** - если работа соответствует менее трем критериям.

## ОЦЕНИВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ РЕШЕНИЯ ЗАДАЧ

- **Ожидаемые результаты:**
- **Знает:**
- - назначение оборудование, кухонного инвентаря, посуды, размещение и планирование помещений ресторана
- **Умеет:**
- - логически мыслить, применять знания для решения задач, связанных с оснащением ресторанов;
- - правильно использовать специальные термины и понятия;
- - организовывать процесс производства и подачи блюд
- **Критерии оценки:**
- 1) соответствие правильным ответам;
- 2) наличие навыков самостоятельной работы;
- 3) способность использовать полученные знания при решении конкретных ситуаций и поставленных задач.
- **Пороги оценок:**
- **9-10 баллов соответствует высокому уровню**, решение выполнено в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Студент работал самостоятельно, показал необходимые теоретические знания, практические умения и навыки. Задача оформлена аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.
- **7-8 баллов соответствует продвинутому уровню**, решение выполнено самостоятельно. Допущены неточности и/или неправильные ответы.
- **5-6 баллов соответствует пороговому уровню**, решение выполнено с превышением отведенного времени. Студент показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднения при решении заданий. Допущены неточности и/или неправильные ответы.

- **Менее 5 баллов соответствует низкому уровню**, решение выполнено с превышением отведенного времени, нарушена самостоятельность подготовки, студент показывает низкое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений. Допущены неправильные ответы.

- **0 баллов соответствует низкому уровню**, решение выполнено не верно.

## **ОЦЕНИВАНИЕ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИМИСЯ МАСТЕР-КЛАССА**

- **Ожидаемые результаты:**

- умение использовать теоретическую информацию в практических заданиях

- способность саморазвития;

- **Критерии оценки мастер-класса:**

- 1) наличие логической структуры построения практического задания (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по основным идеям; заключение с выводами, полученными в результате рассуждения);

- 2) наличие четко определенной личной позиции по теме мастер-класс;

- 3) адекватность аргументов при обосновании личной позиции;

- 4) стиль изложения (использование профессиональных терминов);

- 5) эстетическое оформление работы (аккуратность, форматирование текста,)

- **Пороги оценок:**

- **2 балла** - работа отвечает всем критериям оценки

- **1 балл** – если работа соответствует не менее трем вышеперечисленным критериям.

- **0** - если работа соответствует менее трем критериям.

## **ОЦЕНИВАНИЕ КАЧЕСТВА ОТВЕТОВ НА ВОПРОСЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ:**

- **Ожидаемые результаты:**

- умение правильно использовать специальные термины и понятия в рамках определенного направления индустрии общественного питания;

- умение обобщать теоретический материал

- **Критерии оценки:**

- соответствие предполагаемым ответам;

- продемонстрирована способность анализировать и обобщать информацию.

- **Пороги оценок:**

- **3 балла** - полные и правильные ответы на все поставленные теоретические вопросы, корректная формулировка понятий и категорий.

- **2 балла** - недостаточно полные и правильные ответы, несущественные ошибки в формулировке категорий и понятий, небольшие шероховатости в аргументации.

- **1 балл** - ответы включают материалы, в целом правильно отражающие понимание студентом выносимых на контрольную работу тем курса, допускаются неточности в раскрытии части категорий, неправильные ответы на 1-2 вопроса.

- **0 баллов** - неправильные ответы на 3 и более вопросов, большое количество существенных ошибок.