

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

«ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ»

Направление подготовки:

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки: **«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 ПК-1.1	Способен осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания Осуществляет разработку технического задания и технико-экономического обоснования на технологическое проектирование и реконструкцию предприятий питания	Знает: основные факторы, формирующие основу национальной кухни роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека; основные положения рационального питания; значение основных пищевых веществ; положения нетрадиционных систем питания; классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления; основные положения технологии приготовления, оформления и подачи блюд ; особенности национальной кухни; особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира;	7-8-9	занятия лекционного и практического типа	Входной контроль, собеседование, коллоквиум, тест
		Умеет: подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания народов мира; - составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;	7-8	занятия лекционного и практического типа	реферат, доклад с презентацией, контрольная работа решение практических заданий
		Владеет: - практическими навыками приготовления национальных блюд различных стран и регионов мира	7-8	занятия лекционного и практического типа	реферат, доклад с презентацией, решение практических заданий

Компетенция ПКО - 1 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. Задания для практического занятия. 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 Способен осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания	<p>Знает: основные факторы, формирующие основу европейской кухни роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека; основные положения рационального питания; значение основных пищевых веществ; положения нетрадиционных систем питания; классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления; основные положения технологии приготовления, оформления и подачи блюд ; особенности европейской кухни; особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира;</p>	<p>Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в технологической терминологии, допускает существенные ошибки.</p>	<p>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</p>	<p>Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.</p>	<p>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.</p>
	<p>Умеет: подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания; - составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций</p>	<p>Не умеет составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;</p>	<p>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</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;</p>	<p>Сформированное умение подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания; - составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций</p>
	<p>Владет: - практическими навыками приготовления национальных блюд различных стран и регионов мира.</p>	<p>Обучающийся не владеет практическими навыками приготовления национальных блюд различных стран и регионов мира, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотр-</p>	<p>В целом успешное, но не системное владение практическими навыками приготовления национальных блюд различных стран и регионов мира.</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы практическими навыками приготовления национальных блюд различных стран и регионов мира.</p>	<p>Успешное и системное владение практическими навыками приготовления национальных блюд различных стран и регионов мира.</p>

		ренных программ обучения учебных заданий не выполнено			
--	--	---	--	--	--

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

1. Предмет и задачи изучения дисциплины «Европейская кухня»
2. Характеристика, особенности блюд европейской кухни
3. Ассортимент и технология приготовления блюд европейской кухни
4. Характеристика, особенности блюд французской кухни

- 5.Ассортимент и технология приготовления блюд французской кухни
- 6.Характеристика, особенности блюд итальянской кухни
- 7.Ассортимент и технология приготовления блюд итальянской кухни
- 8.Характеристика, особенности блюд испанской и португальской кухонь
- 9.Ассортимент и технология приготовления блюд испанской и португальской кухонь
- 10.Характеристика, особенности блюд греческой кухни
- 11.Ассортимент и технология приготовления блюд греческой кухни
- 12.Характеристика, особенности блюд немецкой кухни
- 13.Ассортимент и технология приготовления блюд немецкой кухни
- 14.Характеристика, особенности блюд кухонь стран Балтики
- 15.Ассортимент и технология приготовления блюд кухонь стран Балтики
- 16.Ассортимент и технология приготовления блюд английской кухни
- 22.Характеристика, особенности блюд кухонь Скандинавских стран
- 23.Ассортимент и технология приготовления блюд кухонь Скандинавских стран
- 24.Характеристика, особенности блюд грузинской кухни
- 34.Как организовывается и осуществляется контроль за соблюдением технологического процесса
- 35.Перечислите основные методики входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов
- 36.Какие виды сырья можно отнести к высокотехнологическому производству кухонь народов мира
- 37.Как проводить стандартные и сертификационные испытания пищевого сырья и готовой продукции
- 38.Как проводят организацию и осуществляют контроль соблюдения технологического процесса производства продукции питания национальной кухни
39. Перечислите основные стадии составления различных видов рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;
40. Как подбирать ассортимент блюд и напитков, оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями;
- 41.Назовите виды мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции национальной кухни различных народов мира

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

1. Национальная кулинария как часть национальной кухни.
2. Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов.
3. Современные тенденции развития европейской кухни
4. Характерные черты и особенности европейской кухни.
5. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий европейской кухни
6. Традиционная и современная европейской кухни.
7. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий европейской кухни.
8. Традиционные источники сырья, особенности его обработки. Особенности оформления и подачи праздничных блюд.
9. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий испанской кухни.
10. Традиции национальной итальянской кухни.
11. Ассортимент и технология основных групп блюд итальянской кухни
12. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология праздничных блюд в итальянской кухне.
13. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий итальянской кухни.
15. Кухня народов Франции. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья.
16. Ассортимент и технология блюд.
17. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий французской кухни.
18. Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы его
19. кулинарной обработки.

20. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.
21. Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подачи
22. Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подачи

3.4. Тематика самостоятельной работы

1. Особенности и традиции Испанской кухни
2. Какое место занимает кукуруза в приготовлении блюд румынской кухни
3. Ассортимент и характеристика приготовления блюд из рыбы в польской кухне.
4. Особенности приготовления первых блюд во Франции
5. Какие блюда наиболее популярны в Италии
6. Как готовят изделия из муки: банницу, баклаву, реване
7. Ассортимент сладких блюд, которые готовят в Венгрии
8. Ассортимент вторых блюд польской кухни
9. Технология приготовления мучных кулинарных изделий в Швеции
10. Особенности приготовления блюд в национальных кухнях народов мира

Подготовить технологические карты:

1.1. Блюда европейской кухни

1. котлеты
2. гуляш
3. каша

Составить меню:

1. Для обеда
2. Для завтрака
3. Для ужина

Подготовить технологические карты:

1.1. Блюда кухни

1. Роль мопс
- 1.2. Блюда литовской кухни
1. Цеппелины.
- 1.2. Блюда латвийской кухни
1. Суп с фрикадельками

Подготовить технологические карты:

- Суши
Роллы
Японское карри

Составить технологические карты

1. Ризотто с грибами и сыром (итальянская)
2. Жюльен с курицей и грибами. (французская)
3. Йоркширский пудинг (английская)
4. Бигус с сосиской (немецкая)

3.5. Тестовые задания

Вариант 1

1. Алкогольный напиток, который производят в Шотландии:
 - а. Вино.
 - б. Коньяк.
 - в. Виски.
2. «Аш» в Туркмении означает:
 - а. Куриный бульон.
 - б. Плов.
 - в. Овощное рагу.
3. В Англии пудинг перед подачей поливают:
 - а. Ликером.
 - б. Вином.
 - в. Ромом.

4. В немецкой кухне составной частью многих блюд является:
 - а. Мука.
 - б. Козье молоко.
 - в. Пиво.
5. В США для заправки салатов используют:
 - а. Оливковое масло.
 - б. Майонез.
 - в. Кетчуп.
6. Во Франции супы предпочитают готовить:
 - а. На курином бульоне.
 - б. На мясном бульоне.
 - в. На рыбном бульоне.
7. Из горячих напитков немцы предпочитают:
 - а. Глинтвейн.
 - б. Кофе.
 - в. Шоколад.
8. Как белорусы называют традиционные картофельные блины:
 - а. Оладьи.
 - б. Котлеты.
 - в. Драники.
9. Какие мучные изделия не относятся к украинской кухне:
 - а. Блинчики.
 - б. Оладьи.
 - в. Драники.
10. Как называются бутерброды в чехословацкой кухне, приготавливаемые с различными бутербродными массами:
 - а. Памазанки.
 - б. Бургеры.
 - в. Гренки.
11. Какой крупяной гарнир преобладает в Латинской Америке:
 - а. Гречка.
 - б. Овсянка.
 - в. Рис.
12. Картофель во Франции чаще всего употребляют:
 - а. Печеный.
 - б. Отварной.
 - в. Жареный.
13. Любимое блюдо у киргизов и казахов называется:
 - а. Бешбармак.
 - б. Шаурма.
 - в. Шулпа.
14. Любимый прохладительный напиток Туркмении:
 - а. Тан.
 - б. Катък.
 - в. Чал.
15. Мясо птицы, которое в таджикской кухне не употребляют в пищу:
 - а. Индюка.
 - б. Утки.
 - в. Курицы.
16. Национальная туркменская сладость называется:
 - а. Халва.

- б. Шербет.
- в. Цукаты.
- 17. Овощ, который в Белоруссии называют вторым хлебом, называется:
 - а. Капуста.
 - б. Картофель.
 - в. Лук.
- 18. Самое любимое кушанье таджиков:
 - а. Жареное мясо.
 - б. Тушеная курица.
 - в. Овощное рагу.
- 19. Способ тепловой обработки, который преобладает в Болгарии, называется:
 - а. Отвар.
 - б. Поджарка.
 - в. Тушение.
- 20. Холодный суп в Таджикистане, приготовленный из кислого молока называется:
 - а. Шулпа.
 - б. Чолоб.
 - в. Аш.

Вариант 2

Выберите правильный вариант ответа

- 1. Пудинг –это блюдо
 - А. английской кухни
 - В. немецкой кухни
 - С. казахской кухни
 - Д. австрийской кухни
 - Е. латышской кухни
- 2. Паста –это блюдо
 - А.итальянской кухни
 - В. немецкой кухни
 - С. казахской кухни
 - Д. австрийской кухни
 - Е. латышской кухни
- 3. Гуляш –это блюдо
 - А. английской кухни
 - В. венгерской кухни
 - С. болгарской кухни
 - Д. австрийской кухни
 - Е. латышской кухни
- 4. В немецкой кухни традиционно используют
 - А. мясо говядины
 - В.мясо баранины
 - С. мясо свинины
 - Д. мясо оленей
 - Е. мясо китов
- 5. Бифштекс –это блюдо
 - А. английской кухни
 - В. венгерской кухни
 - С. болгарской кухни
 - Д. австрийской кухни
 - Е. латышской кухни
- 6. Ризотто это блюдо
 - А. английской кухни

- В. венгерской кухни
 - С. болгарской кухни
 - Д. итальянской кухни
 - Е. латышской кухни
7. Консоме это блюдо
- А. английской кухни
 - В. венгерской кухни
 - С. болгарской кухни
 - Д. французской кухни
 - Е. латышской кухни
8. Кофе по турецки готовят
- А. в турке
 - В. в кастрюле
 - С. в чашке
 - Д. в кувшине
 - Е. в чайнике
9. Классическую пиццу –готовят из
- А. слоеного теста
 - В. дрожжевого теста
 - С. песочного теста
 - Д. заварного теста
 - Е. бисквитного теста
10. Карбонад готовят из мяса
- А. говядины
 - В. свинины
 - С. баранины
 - Д. курицы
 - Е. утки
11. Супа по-итальянски
- А. Салат
 - В. Суп
 - С. Гарнир
 - Д. Кисель
 - Е. Компот
12. Традиционно в блюдах китайской кухни используют
- А.рис
 - В. гречку
 - С. овсянку
 - Д. пшено
 - Е. манную крупу
13. Какой из сыров используется в итальянской кухне
- А. сыр «Голландский»
 - В. сыр «Моцарелло»
 - С. сыр «Костромской»
 - Д. сыр «Рокфор»
 - Е сыр «Чеддер»
14. Рождественское блюдо американской кухни –это
- А. отварная курица
 - В. жареный поросенок
 - С. жареная индейка
 - Д. жареная говядина
 - Е. гусь с яблоками
15. Определите морепродукты

- A. лангуст, омар, паприкаш, крабы
 - B. лангуст, омар, креветки, крабы
 - C. тимьян, омар, креветки, крабы
 - D. анис, омар, креветки, крабы
 - E. лангуст, омар, креветки, зельц
16. Имамбаялда относится к
- A. турецкой кухни
 - B. болгарской кухни
 - C. венгерской кухни
 - D. американской
 - E. китайской кухни
17. Австрийская кухня славится
- A. выпечкой тортов
 - B. приготовлением мясных блюд
 - C. приготовлением пудингов
 - D. приготовлением вторых блюд
 - E. приготовлением первых блюд
18. Макароны это блюдо
- A. французской кухни
 - B. киргизской кухни
 - C. итальянской кухни
 - D. австрийской кухни
 - E. болгарской кухни
19. Кисля мялко это блюдо
- A. французской кухни
 - B. киргизской кухни
 - C. итальянской кухни
 - D. австрийской кухни
 - E. болгарской кухни
20. Равиоли это блюдо
- A. французской кухни
 - B. киргизской кухни
 - C. итальянской кухни
 - D. австрийской кухни
 - E. болгарской кухни
- 21 . Равиоли
- A. жарят
 - B. запекают
 - C. отваривают
 - D. пасеруют
 - E. тушат
22. Болгарская кухня связана
- A. французской кухней
 - B. киргизской кухней
 - C. турецкой кухней
 - D. австрийской кухней
 - E. грузинской кухней
23. Соус Чили связан с
- A. французской кухней
 - B. киргизской кухней

- С. итальянской кухней
- Д. австрийской кухней
- Е. мексиканской кухней
- 24. Айнтопф –это блюдо
- А. французской кухни
- В. киргизской кухни
- С. итальянской кухни
- Д. австрийской кухни
- Е. немецкой кухни
- 25. Марципаны –это
- А. суп
- В. каштаны
- С. кондитерское изделие
- Д. сливы
- Е. конфеты

Вариант 3

Кухня стран ближнего зарубежья

- 1. Сэй –лаза
- А. Салат из перца
- В. Суп из риса
- С. Гарнир из картофеля
- Д. Кисель из яблок
- Е. Компот из кураги
- 2. Какие из блюд относятся к белорусской кухне
- А. борщ, драники
- В. сорпа, чахохбили
- С. пельмени, пицца
- Д. гуляш, азу
- Е. плов, мамалыга
- 3. Какие из блюд относятся к узбекской кухне
- А. борщ, плов
- В. плов, манты
- С. пельмени, пицца
- Д. гуляш, плов
- Е. плов, мамалыга
- 4. Мамалыга -это
- А. каша из кукурузной крупы
- В. каша из манной крупы
- С. каша из гречневой крупы
- Д. каша из рисовой крупы
- Е. каша из пшенной крупы
- 5. Мамалыга -это блюдо
- А. грузинской кухни
- В. марийской кухни
- С. русской кухни
- Д. узбекской кухни
- Е. таджикской кухни
- 6. Основа латвийской кулинарии
- А. гарниры
- В. холодные супы, салаты
- С. компоты

- D. кисели
- E. пироги
- 7. В латвийской кулинарии предпочтительно
 - A. мясо говядины
 - B. мясо свинины
 - C. мясо утки
 - D. мясо курицы
 - E. мясо баранины
- 8. В узбекской кулинарии предпочтительно
 - A. мясо говядины
 - B. мясо свинины
 - C. мясо утки
 - D. мясо курицы
 - E. мясо баранины
- 9. В таджикской кулинарии предпочтительно
 - A. мясо говядины
 - B. мясо свинины
 - C. мясо утки
 - D. мясо курицы
 - E. мясо баранины
- 10. В казахской кулинарии предпочтительно мясо
 - A. мясо кабана
 - B. мясо свинины
 - C. мясо утки
 - D. мясо курицы
 - E. мясо баранины
- 11. В туркменской кулинарии предпочтительно мясо
 - A. мясо кабана
 - B. мясо свинины
 - C. мясо утки
 - D. мясо курицы
 - E. мясо баранины
- 12. Харчо это
 - A. голубцы с капустой
 - B. салат
 - C. суп
 - D. компот
 - E. кисель
- 13. Люлю -кебаб это блюдо
 - A. латвийской кухни
 - B. азербайджанской кухни
 - C. русской кухни
 - D. узбекской кухни
 - E. таджикской кухни
- 14. В азербайджанской кухне предпочтительно
 - A. мясо кабана
 - B. мясо свинины
 - C. мясо утки
 - D. мясо курицы
 - E. мясо баранины
- 15. Шашлык это
 - A. первое блюдо
 - B. сладкое блюдо

- С. салат
- Д. напитки
- Е.второе блюдо
- 16. Балыг плов это
 - А. плов с курицей
 - В. плов с жареной бараниной
 - С. плов с фруктами
 - Д. плов с обжаренным мясным фаршем
 - Е.плов с рыбой
- 17. Мейвя плов это
 - А. плов с курицей
 - В. плов с жареной бараниной
 - С. плов с фруктами
 - Д. плов с обжаренным мясным фаршем
 - Е. плов с рыбой
- 18. Плов коурма это
 - А. плов с курицей
 - В. плов с бараниной
 - С. плов с фруктами
 - Д. плов с обжаренным мясным фаршем
 - Е. плов с рыбой
- 19. Тоюг плов это
 - А. плов с курицей
 - В. плов с бараниной
 - С. плов с фруктами
 - Д. плов с обжаренным мясным фаршем
 - Е. плов с рыбой
- 20. Гиймя плов это
 - А. плов с курицей
 - В. плов с бараниной
 - С. плов с фруктами

3. 6. Контрольные вопросы итоговой аттестации к зачету (по итогам изучения курса)

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

15. Особенности традиций итальянской кухни.
16. Особенности традиций австрийской кухни.
17. Особенности традиций польской кухни.
18. Особенности традиций испанской кухни.
19. Особенности традиций финской кухни.
20. Особенности традиций американской кухни.
21. Особенности традиций греческой кухни.
22. Особенности традиций болгарской кухни.
23. Особенности традиций югославской кухни.
24. Особенности традиций молдавской кухни.
25. Особенности традиций венгерской кухни.
26. Особенности традиций шведской кухни.
27. Особенности традиций норвежской кухни.
28. Особенности традиций датской кухни.
29. Особенности традиций румынской кухни.
30. Особенности традиций чешской кухни.
31. Как проводят организацию и осуществляется контроль за соблюдением технологического процесса,
32. Перечислите методики входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов;
33. Что можно отнести к новым видам сырья, высокотехнологического производства кухонь народов мира;
34. Как проводят стандартные и сертификационные испытания пищевого сырья и готовой продукции особенности кухонь народов мира;
35. Что включает организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания
36. Как составлять рацион с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;
37. Как подбирать ассортимент блюд и напитков, оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями;
38. Как разрабатывать и реализовывать мероприятия по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции национальной кухни различных народов мира

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

Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов

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.

Назовите основные факторы, формирующие основу национальной кухни.

Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь.

Особенности оформления и подачи блюд и напитков и традиции стран центральной Европы

Особенности кухни и кулинарные предпочтения стран центральной Европы

Опишите особенности традиций немецкой кухни.

Опишите особенности традиций французской кухни.

Опишите особенности традиций английской кухни.

Опишите особенности традиций итальянской кухни.

Опишите особенности традиций австрийской кухни.

Опишите особенности традиций польской кухни.

Опишите особенности традиций испанской кухни.

3.8. Темы рефератов (эссе, докладов, сообщений)

1. Какое место занимает кукуруза в приготовлении блюд румынской кухни
2. Ассортимент и характеристика приготовления блюд из рыбы в польской кухне
3. Особенности приготовления первых блюд во Франции
4. Какие блюда наиболее популярны в Италии
5. Как готовят изделия из муки: банницу, баклаву, реване
6. Ассортимент сладких блюд, которые готовят в Венгрии
7. Ассортимент вторых блюд польской кухни
8. Особенности и традиции Испанской кухни
9. Технология приготовления мучных кулинарных изделий в Швеции
10. Особенности приготовления блюд в национальных кухнях народов мира
11. Национальные кухни Чехии, Польши и Турции

3.9.Комплект разноуровневых тестов

Тест 1 - Назовите самый популярный сорт риса для ризотто?

- 1 - арборио
- 2 - басмати
- 3 - паэлья
- 4 - камолино

Тест 2 - Что такое Барбареско?

- 1 – салат
- 2 – вино
- 3 – паста
- 4 – вермут

Тест 4 - Определите что это? "...– типичная паста Болоньи, можно сказать «лицо города», именно ее, а не спагетти, как многие ошибочно полагают, подают с соусом болоньезе. Одна из разновидностей - пиццокери.

- 1 - Пенне
- 2 - Тальятелле
- 3 - Лингуине
- 4 - Фарфалле

Тест 5 - Название какого итальянского блюда переводится как "прыгни в рот!"?

- 1 - Сальтимбокка
- 2 - Оссобуко
- 3 - Фламенкйн

6 - Как переводится название пасты "фарфалле"?



- 1 - перышки
- 2 - Бабочки
- 3 – ракушки
- 4- близнецы

Тест 7 - Основное предназначение маринованного имбиря ..

- 1 - разделять вкусы разных суши и роллов;
- 2 - освежать полость рта после острых спайс-суши или после васаби;
- 3 - разнообразить вкусы суши и роллов;
- 4 - поддерживать аппетит во время еды;
- 5 - обеззараживать рыбу.

Тест 8 - Какие водоросли используют для приготовления риса?

- 1 - Нори
- 2 - Вакаме
- 3 - Конбу
- 4 - Хияше вакаме

Тест 9. Выбрать правильный ответ

Мясные котлеты с начинкой – это:

- 1 - котлета отбивная;
- 2 - зразы;
- 3 - шницель;
- 4 - рагу;
- 5 - антрекот.

Тест 10. Выбрать правильный ответ

Кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе – это:

- 1 - поджарка;
- 2 - бифштекс;
- 3 - азу;
- 4 - лангеты.

Тест 11. Выбрать правильный ответ

Тонкая отбивная или рубленая мясная котлета – это:

- 1 - бефстроганов;
- 2 - ромштекс;
- 3 - бифштекс;
- 4 - шницель.

Тест 12. Выберите 4 правильных ответа

Продукты, получаемые в результате молочнокислого брожения, - это:

- 1 - сметана;
- 2 - кефир;
- 3 - кумыс;
- 4 - творог;
- 5 - сыр.

Тест 13. Выбрать правильный ответ

Из песочного теста готовят:

- 1 - хлеб;
- 2 - вареники;
- 3 - пельмени;
- 4 - оладьи;
- 5 - печенье;

Тест 14. Выбрать правильный ответ

Пельмени и вареники готовят из теста:

- 1 - пресного;
- 2 - дрожжевого
- 3 - сдобного
- 4 - слоеного

Тест 15. Выбрать правильный ответ

Разрыхлителем для пресного теста являются:

- 1 - сода;
- 2 - дрожжи
- 3 – лимонная кислота

Тест 16 - Выбрать 3 правильных ответа

Для приготовления каких сладких блюд используют желатин?

- 1 - суфле;
- 2 - желе;
- 3 - самбук;
- 4 - мусс;
- 5 - кисель.

Тест 17 - При приготовлении молочных каш теряется половина ценных аминокислот – лизина и метионина. Как сократить их потери?

- 1 - уменьшить температуру кипения
- 2 - при варке добавить жир
- 3 - сократить время варки каш
- 4 – варить на сильном огне

18 - Выберите правильный вариант ответа

Для чего рыбу осетровых пород ошпаривают?

- 1 - для пластования
- 2 - для деления на порционные куски
- 3 - для удаления жучек
- 4 – для обеззараживания

19 - Выберите правильный вариант ответа

Льезон это?

- 1 - смесь взбитых яиц
- 2 - смесь соли и воды
- 3 - смесь яиц и молока
- 4 – смесь молока и муки

30 - При приготовлении желированных блюд допускается ли нагревание желатина свыше 100 С ?

- 1 - допускается
- 2 - не допускается
- 3 - допускается, если желатин замочен в молоке
- 4 – допускается, если желатин замочен с лимонной кислотой

31 Какой продукт добавляют при приготовлении в супы-пюре, чтобы продукты находились во взвешенном состоянии?

- 1 - суповую засыпку
- 2 - крахмал
- 3 - белый соус
- 4 – побольше жира

32 - Выбрать правильный ответ

Способы определения качества мяса –

- 1 - по вкусу,
- 2 - по запаху;
- 3 - по консистенции.

4 - по цвету

33 - Выбрать правильный ответ

Условия первичной обработки мяса -

1 - оттаивание в холодной воде,

2 - обвалка, зачистка и жиловка;

3 - изготовление полуфабрикатов.

34 - Выбрать правильный ответ

Как правильно нужно оттаивать мороженое мясо?

1 - в горячей воде;

2 - в холодной воде;

3 - на воздухе.

4 - в камере

35 - Выбрать правильный ответ

Мясо какого животного имеет светло-розовый цвет?

1 - свинина;

2 - говядина;

3 - баранина

4 - конина

36 - Выбрать правильный ответ

Что означает термин «обвалка мяса»?

1 - обмывание мяса;

2 - обсушивание мяса;

3 - оттаивание мяса;

4 - отделение мяса от костей.

37 - Выбрать правильный ответ

Мясные котлеты с начинкой – это:

1 - котлета отбивная;

2 - зразы;

3 - шницель;

4 - антрекот.

38. Выбрать правильный ответ

Кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе – это:

1 - поджарка;

2 - бифштекс;

3 - азу;

4 - лангеты.

39. Выбрать правильный ответ

Тонкая отбивная или рубленая мясная котлета – это:

1 - бефстроганов;

2 - ромштекс;

3 - бифштекс;

4 - шницель.

40. Выберите 4 правильных ответа

Продукты, получаемые в результате молочнокислого брожения, - это:

1 - сметана;

2 - кефир;

3 - кумыс;

4 - творог;

5 - сыр.

41. Выбрать правильный ответ

Из песочного теста готовят:

1 - хлеб;

2 - вареники;

3 - пельмени;

4 - печенье;

42 - Выбрать правильный ответ

Пельмени и вареники готовят из теста:

1 - пресного;

2 - дрожжевого

3 - сдобного

4 - слоеного

43 - Выбрать правильный ответ

Разрыхлителем для пресного теста являются:

1 - сода;

2 - дрожжи

3 - лимонная кислота

4 – уксусная кислота

44 - Выбрать 3 правильных ответа

Для приготовления каких сладких блюд используют желатин?

1 - суфле;

2 - желе;

3 - самбук;

4 - мусс;

5 - кисель.

45 - Продукты, прошедшие частичную механическую обработку, называют:

1 - сырье

2 - полуфабрикаты

3 - готовая продукция

4 - все вышеперечисленное

46 - Какая документация относится к нормативной?

1 - сборники рецептур блюд и кулинарных изделий

2 - технологические карты

3 - технико-технологические карты

4 - все вышеперечисленное

49- Определите что это? "...— традиционное блюдо итальянской кухни, особенно города Болонья, приготовленное из слоёв теста вперемешку со слоями начинки, залитых соусом (обычно бешамель). Слои начинки могут быть, в частности, из мясного рагу или фарша, помидоров, шпината, прочих овощей, сыра пармезан..."

1 - Лазанья

2 - Риболлита

3 - Карбонара

4 - Пита

50. Определите без какого ингредиента невозможно приготовить соус аррабиатта?

1 - сливочное масло

2 - паприка

3 – перец чили

4 - сыр пеккорино романо

Тест 1 - Каково основное предназначение маринованного имбиря в японской кухне

1 - разделять вкусы разных суши и роллов;

2 - освежать полость рта после острых спайс-суши или после васаби;

3 - разнообразить вкусы суши и роллов;

4 - поддерживать аппетит во время еды;

5 - обеззараживать рыбу.

Тест 2 . Определите что это за блюдо?

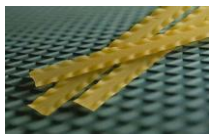


- 1 - Вителло тоннато
- 2 - Телятина под бешамелью
- 3 - Аматричана
- 4- Карбонара

Тест 3 - Найдите макароны лингуине?



1 -



2 -



3 -

Тест 4 - Что это? "...— спагетти с мелкими кусочками гуанчиале (соленой не копченой итальянской свиной щековины), смешанные с соусом из яиц, сыра пармезан и пекорино романо, соли и свежемолотого черного перца. Этот соус доходит до полной готовности от жара только что сваренной пасты. Гуанчиале нередко заменяется панчеттой. Блюдо было изобретено в середине XX века..."

- 1 - Калакейтто
- 2 - Риболлита
- 3 - Карбонара
- 4- Аматричана

Тест 5 - Определите что это?



- 1 - Риболлита
- 2 - Кростини
- 3 – Пита
- 4 - Вителло тоннато

Тест 6 - Определите что это? "...— традиционное блюдо итальянской кухни, особенно города Болонья, приготовленное из слоёв теста вперемешку со слоями начинки, залитых соусом (обычно бешамель). Слои начинки могут быть, в частности, из мясного рагу или фарша, помидоров, шпината, прочих овощей, сыра пармезан..."

- 1 - Лазанья
- 2 - Риболлита
- 3 - Карбонара
- 4 - Пита

Тест 7. Определите без какого ингредиента невозможно приготовить соус аррабиатта?

- 1 - перец чили
- 2 - паприка
- 3 - сливочное масло
- 4 - сыр пеккорино романо

Тест 8. Определите что это?



- 1 - Калакейтто
- 2 - Риболлита
- 3 - Минестоне
- 4 - Пита

Тест 9. Наличие какого ингредиента обязательно для классической Мортаделлы?

- 1 - фисташки
- 2 - Чеснок
- 3 - Потроха
- 4 - Мирт (ягоды)

Тест 10. Определите что это?



- 1 - ньокки
- 2 - кальконе
- 3 – пита
- 4 - риболита

Тест 11 - Определите что это? "...— итальянский пирог, на самом деле является закрытой формой пиццы, изготовленной в виде полумесяца..."

- 1 - кальционе
- 2 - пита
- 3 - панчетта
- 4 - ньоки

Тест 12 - Название какого итальянского десерта переводится как "вареные сливки"?

- 1 - панна کوتа
- 2 - панчетта
- 3 – минестоне
- 4- питта

Тест 13 - Определите что это? "... — разновидность бекона, типичный мясной продукт итальянской кухни. Представляет собой большой жирный кусок свиной грудинки из свиной беконной породы, вяленый в соли, специях и травах. В зависимости от региона, в качестве приправ используется розмарин и шалфей. Наиболее жирные куски используются в различных блюдах, например, для приготовления Pasta alla carbonara. Куски с меньшим содержанием жира скатывают в рулет, перевязав шпагатом или упаковав в кишки. Затем рулет режется тонкими ломтиками..."

- 1 - панчетта
- 2 - карбонара
- 3 - риболлита
- 4- минестоне

Тест 14 - Определите что это?



- 1 - пармская ветчина
- 2 - окорок
- 3 – салями
- 4 - сервелат

Тест 15 - Название каких макаронных изделий переводится с итальянского как "перышки"?

- 1 - пене
- 2 - лингуине
- 3 – фарфалле
- 4 - тальятелле

Тест 16 - Определите что это?



- 1 - Холодная собака(торт из печенья)
- 2 - Птифур
- 3 - шоколадный террин

Тест 17. Определите что это за сыр?



- 1 - Дор блюю
- 2 - Рокфор
- 3 - Горгонзолла
- 4 - Пармезан

Тест 18. Какая особенность есть у сыра Касу марцу?

- 1 - он с личинками сырной мухи
- 2 - он с голубой плесенью
- 3 - он в рассоле

Тест 19. Что это за сыр? "...— молодой итальянский сыр родом из региона Кампания. Классическая _____ производится из молока чёрных буйволиц, однако в продаже практически всегда присутствует из коровьего молока. Этот сыр продают в виде белых шариков замоченных в рассоле, так как он долго не хранится.

- 1 - моцарелла
- 2 - горгонзола
- 3 - рокфор
- 4 - Дор-Блю

Тест 20- Какие приемы подготовки полуфабриката из филе тунца используют при приготовлении блюда -ТУНЕЦ ЖАРЕНый В КУНЖУТЕ С ОВОЩНЫМ ГАРНИРОМ И СОУСОМ СЛИВОЧНО-ИКОРНЫМ:

- 1 - маринование
- 2 - панирование
- 3 - отбивание
- 4 - фарширование

Тест 21 - Какой вид тепловой обработки применяют при приготовлении блюда- ТУНЕЦ ЖАРЕНый В КУНЖУТЕ С ОВОЩНЫМ ГАРНИРОМ И СОУСОМ СЛИВОЧНО-ИКОРНЫМ:

- 1 - жарка основным способом
- 2 - жарка во фритюре
- 3 - жарка на открытом огне
- 4 - жарка на гриле

Тест 27 Какова температура подачи готового блюда -ТУНЕЦ ЗАПЕЧЕНый С РОТАТУЕМ И СПАРЖЕЙ С СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ:

- 1 - 70-80 ° C
- 2 - 70-75 ° C
- 3 - 80-85 °C
- 4 - 85-90 ° C

Тест 28. Какова пищевая ценность рыбного блюда из тунца -СТЕЙК ИЗ ТУНЦА С ФРУКТОВО-ОВОЩНЫМ ГАРНИРОМ И ЯБЛОЧНО-МАНГОВОЙ ИКРОЙ.

- 1 - богато полноценными белками
- 2 - богато жирами и белками
- 3 - богато витаминами и жирами
- 4 - богато углеводами

Тест 29. Какова особенность вкусовых ощущений стейка из филе тунца: СТЕЙК ИЗ ТУНЦА С ФРУКТОВО-ОВОЩНЫМ ГАРНИРОМ И ЯБЛОЧНО-МАНГОВОЙ ИКРОЙ.

- 1 - стейк имеет богатый сочный мясной вкус
- 2 - стейк имеет характерный рыбный вкус
- 3 - стейк имеет в меру соленый вкус
- 4 - стейк имеет сладковатый вкус

Тест 30 - Какое вино рекомендуется при подаче стейка из филе тунца: СТЕЙК ИЗ ТУНЦА С ФРУКТОВО-ОВОЩНЫМ ГАРНИРОМ И ЯБЛОЧНО-МАНГОВОЙ ИКРОЙ.

- 1 - белое столовое вино как к рыбе
- 2 - красное столовое вино как к мясу
- 3 - крепкие спиртные напитки
- 4 - шампанское

Тест 31 - Каким способом рыба укладывается на тарелку при подаче: СТЕЙК ИЗ ТУНЦА С ФРУКТОВО-ОВОЩНЫМ ГАРНИРОМ И ЯБЛОЧНО-МАНГОВОЙ ИКРОЙ.

- 1 - в виде треугольников на манго
- 2 - в виде колодца
- 3 - в виде кольца

4 - в виде рулета

Тест 32 - Каковы приемы подготовки полуфабриката из филе тунца для приготовления блюда: **ТУНЕЦ ЖАРЕННЫЙ В КУНЖУТЕ С ПАРМСКИМ ОКОРОКОМ, С ЦИТРУСОВЫМ ГАРНИРОМ И ЯГОДНО- ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ.**

1 - маринование

2 - панирование

3 - шпигование

4 - фарширование

Тест 33 - Какое тесто используется для приготовления блюда :**ТУНЕЦ ЖАРЕННЫЙ В КУНЖУТЕ С ПАРМСКИМ ОКОРОКОМ, С ЦИТРУСОВЫМ ГАРНИРОМ И ЯГОДНО- ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ.**

1 - слоеное

2 - дрожжевое

3 - заварное

4 - песочное

5 - пресное

Тест 34- Каковы нормы выхода в блюде рыбы, гарнира, соуса : **ТУНЕЦ ЖАРЕННЫЙ В КУНЖУТЕ С ПАРМСКИМ ОКОРОКОМ, С ЦИТРУСОВЫМ ГАРНИРОМ И ЯГОДНО- ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ.**

1 - 75-45-20

2 - 100-45-20

3 - 175-45-20

4 - 100-45-20

5 - 100-100-20

Тест 35 - Какой способ тепловой обработки используется для приготовления блюда:**ТУНЕЦ ЖАРЕННЫЙ В КУНЖУТЕ С ПАРМСКИМ ОКОРОКОМ, С ЦИТРУСОВЫМ ГАРНИРОМ И ЯГОДНО- ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ.**

1 - жарка во фритюре

2 - жарка на открытом огне 3 - жарка основным способом

4 - жарка в духовом шкафу

5 - комбинированный

Тест 36 - Какая часть индейки используется для приготовления полуфабриката, входящего в состав блюда: **ФИЛЕ ИНДЕЙКИ, ФАРШИРОВАННОЕ ЭКЗОТИЧЕСКИМ ФАРШЕМ С ГАРНИРОМ ИЗ РИЗОТТО И КЛЮКВЕННО- АНАНАСОВЫМ СОУСОМ.**

1 - крыло

2 - ножки

3 - филе

4 - кожа

Тест 37 - Какой прием подготовки полуфабриката из индейки используется в данном блюде: **ФИЛЕ ИНДЕЙКИ, ФАРШИРОВАННОЕ ЭКЗОТИЧЕСКИМ ФАРШЕМ С ГАРНИРОМ ИЗ РИЗОТТО И КЛЮКВЕННО- АНАНАСОВЫМ СОУСОМ.**

1 - отбивание

2 - панирование

3 - фарширование

4 - шпигование

5 - маринование

Тест 38 - Какой способ тепловой обработки используется для приготовления данного блюда: **ФИЛЕ ИНДЕЙКИ, ФАРШИРОВАННОЕ ЭКЗОТИЧЕСКИМ ФАРШЕМ С ГАРНИРОМ ИЗ РИЗОТТО И КЛЮКВЕННО- АНАНАСОВЫМ СОУСОМ.**

1 - варка на пару

2 - жарка основным способом

3 - жарка во фритюре

4 - тушение

5 - жарка на гриле и доведение до готовности в жарочном шкафу

Тест 39 - Каковы нормы Нетто (гр) полуфабриката из индейки, гарнира, соуса в блюде: ФИЛЕ ИНДЕЙКИ, ФАРШИРОВАННОЕ ЭКЗОТИЧЕСКИМ ФАРШЕМ С ГАРНИРОМ ИЗ РИЗОТТО И КЛЮКВЕННО- АНАНАСОВЫМ СОУСОМ.

1 - 135-135-50

2 - 135-100-50

3 - 135-75-50

4 - 100-100-50

5 - 35-100-50

Тест 40 - Какая часть индейки используется для приготовления полуфабриката, входящего в состав блюда: ФИЛЕ ИЗ ИНДЕЙКИ С ГАРНИРОМ ИЗ ПАПАЙИ, ХЛЕБНЫМ ПУДИНГОМ, ФЕТУЧИНИ, СОУСОМ КЛЮКВЕННЫМ.

1 - бедро индейки

2 - крыло

3 - кожа

4 - филе

Тест 41 - Какой прием подготовки

полуфабриката используется для приготовления блюда: ФИЛЕ ИЗ ИНДЕЙКИ С ГАРНИРОМ ИЗ ПАПАЙИ, ХЛЕБНЫМ ПУДИНГОМ, ФЕТУЧИНИ, СОУСОМ КЛЮКВЕННЫМ.

1 - шпигование

2 - фарширование

3 - маринование

4 - погружение в сироп

Тест 42. Какой способ тепловой обработки

используется для приготовления данного блюда: ФИЛЕ ИЗ ИНДЕЙКИ С ГАРНИРОМ ИЗ ПАПАЙИ, ХЛЕБНЫМ ПУДИНГОМ, ФЕТУЧИНИ, СОУСОМ КЛЮКВЕННЫМ.

1 - варка

2 - жарка основным способом

3 - жарка во фритюре

4 - тушение

Тест 43. Каковы нормы Нетто полуфабриката (гр) из индейки, гарнира, соуса, декора: ФИЛЕ ИЗ ИНДЕЙКИ С ГАРНИРОМ ИЗ ПАПАЙИ, ХЛЕБНЫМ ПУДИНГОМ, ФЕТУЧИНИ, СОУСОМ КЛЮКВЕННЫМ.

1 - 130-120-50-5

2 - 130-120-10-5

3 - 100-130-50-5

4 - 40-30-50-

Тест44. Что указывает на пищевую ценность продуктов, входящих в состав данного блюда: Филе индейки, фаршированное шампиньонами, беконом с солью, сложным гарниром и соусом клюквенным:

1 - белки , витамины

2 - жиры

3 - углеводы

4 - углев

Тест 45. Какие приемы подготовки полуфабриката из индейки используются при приготовлении блюда: Филе индейки, фаршированное шампиньонами, беконом с солью, сложным гарниром и соусом клюквенным:

1 - маринование, фарширование, панирование

2 - отбивание, маринование, нарезка

3 - шпигование, отбивание, нарезка

4 - нарезка, шпигование, нарезка

Тест 46 - Какие процессы происходят при мариновании полуфабриката из индейки Филе индейки, фаршированное шампиньонами, беконом с солью, сложным гарниром и соусом клюквенным:

- 1 - разложение
- 2 - усушка
- 3 - размягчение соединительной ткани
- 4 - переход коллагена в глютин
- 5 - изменение красящего вещества –гема

Тест 47 - Каковы нормы массы полуфабриката филе из индейки, фарша, готовой панированной котлеты из индейки (гр): Филе индейки, фаршированное шампиньонами, беконом с солью, сложным гарниром и соусом клюквенным:

- 1 - 40-160-120
- 2 - 160-40-120
- 3 - 120-160-40
- 4 - 40-120-160
- 5 - 160-40-160

Тест 48- Какая часть мяса индейки используется для приготовления блюда РУЛЕТКИ ИЗ ИНДЕЙКИ С СЛАДКИМ ГАРНИРОМ:

- 1 - шея, кожа
- 2 - крыло
- 3 - филе
- 4 - голень

Тест 49 - Какие приемы подготовки полуфабриката из индейки используют при приготовлении блюда -РУЛЕТКИ ИЗ ИНДЕЙКИ С СЛАДКИМ ГАРНИРОМ:

- 1 - маринование, фарширование
- 2 - панирование
- 3 - шпигование
- 4 - отбивание

Тест 50- Какой способ тепловой обработки используют при приготовлении блюда- РУЛЕТКИ ИЗ ИНДЕЙКИ С СЛАДКИМ ГАРНИРОМ

- 1 - жарка гриль
- 2 - жарка гриль и доведение до готовности в духовом шкафу
- 3 - запекание
- 4 - жарка во фритюре

Тест 51. Определите что это? "...— итальянская лепёшка, которую готовят из того же теста, что является основой для пиццы; также пресный дрожжевой хлеб без каких-либо начинок на поверхности (топинговз - . Тесто традиционной _____, как и прочих пресных лепёшек, содержит три компонента: мука, вода и дрожжи, но в итальянскую _____ добавляют оливковое масло. _____ бывает круглой или прямоугольной, тонкой или толстой (но обычно тонкой), это зависит от предпочтений пекаря. Также иногда в тесто для _____ добавляется молоко (что для пиццы никогда не практикуется) — тогда она получается более пышной, иногда дрожжи не кладут, чтобы получить её более тонкой и хрустящей. _____ бывают и сладкие, и солёные..."

- 1 – фокачча
- 2 - пицца
- 3 – питта
- 4 - карбонара

Тест 52. Какое блюдо итальянской кухни можно приготовить, следуя этому рецепту? Ингредиенты: 2 ст. л. оливкового масла 1 зубчик чеснока 3 больших яйца соль, молотый перец по вкусу 1/3 стакана тертого сыра моцарелла 1/3 стакана сыра рикотта 1/3 стакана тертого сыра чеддера или грюйера 1 ст.л. измельченной свежей зелени петрушки Приготовление: Разогреть духовку. В неглубокой сковороде (диаметром 25 см) нагреть оливковое масло на среднем огне. Добавить сюда зубчик чеснока, разрезанный на 2-3 части, и готовить до золотистого цвета, после чего чеснок можно удалить и выбросить. К приправленному чесноком маслу добавить взбитые яйца, посолить, поперчить по вкусу. На несколько

минут оставить на плите, чтобы яйца схватились. Равномерно засыпать яйца тертыми сырами и поставить сковороду в духовку на 3-5 мин, чтобы сыры расплавились. Посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

- 1 - Ризотто
- 2 - Калакейтто
- 3 - Риболлита
- 4 - Фритата. Это омлет по итальянски.

3.10. Вопросы контрольных работ

Вариант 1

1. Национальная кулинария как часть европейской кухни
2. Характерные черты и особенности национальной кухни
3. Традиционная и современная итальянская национальная кухня.

Вариант 2

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

Вариант 3

1. Национальная австрийская 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.

Вариант 4

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

Вариант 5

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

Вариант 6

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

Вариант 7

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

Вариант 8

1. Характерные черты национальной немецкой кухни.
2. Технология традиционных холодных и первых блюд

3. Ассортимент основных видов сырья для их приготовления. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий.

Вариант 9

1. Кулинарные традиции Италии. Ассортимент и особенности технологии основных блюд национальной итальянской кухни.

2. Характеристика ассортимента холодных и первых блюд национальной итальянской 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 Швеции

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 Нидерландов. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.

2. Ассортимент наиболее популярных блюд. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий.

Вариант 11

1. Кухня Греции.

2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий греческой кухни.

Вариант 12

1. Кухня Вены.

2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий.

Вариант 13

1. Кухня Германии.

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 английской 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 зачету

1. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни.
2. Понятие обмена веществ и энергетического баланса.
3. Принципы рационального питания и их характеристика.
4. Значение основных пищевых веществ для организма человека и пути их сохранения.
5. Основные положения нетрадиционных систем питания и их анализ.
6. Кулинарная продукция, классификация, понятие качества.
7. Способы кулинарной обработки продуктов, их характеристика и использование в кулинарной практике.
8. Роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов.

9. Влияние на жизнедеятельность человека количества, качества, ассортимента пищи, своевременность и регулярность приема.
10. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов.
11. Современные тенденции развития мировой «кулинарной моды».
12. Особенности традиций немецкой кухни.
13. Особенности традиций французской кухни.
14. Особенности традиций английской кухни.
15. Особенности традиций итальянской кухни.
16. Особенности традиций австрийской кухни.
17. Особенности традиций польской кухни.
18. Особенности традиций испанской кухни.
19. Особенности традиций финской кухни..
20. Особенности традиций греческой кухни.
21. Особенности традиций болгарской кухни.
22. Особенности традиций австралийской кухни.
23. Особенности традиций югославской кухни.
24. Особенности традиций литовской кухни.
25. Особенности традиций эстонской кухни.
26. Особенности традиций молдавской кухни.
27. Особенности традиций венгерской кухни.
28. Особенности традиций шведской кухни.
29. Особенности традиций норвежской кухни.
30. Особенности традиций датской кухни.
31. Особенности традиций румынской кухни.
32. Особенности традиций чешской кухни.

4.МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, 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 «Кухни мира»:

Зачетная оценка	Рейтинговая оценка успеваемости
<i>Зачтено</i>	80-100 баллов
<i>Зачтено</i>	60-79 баллов
<i>Зачтено</i>	45-59 баллов
<i>Не зачтено</i>	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
зачет	50	30	20	100	10

«Автоматический» зачет выставляется без опроса обучающихся по результатам контрольных работ, рефератов, других работ, выполненных в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на семинарских занятиях.

Оценка за «автоматический» зачет должна соответствовать итоговой оценке за работу в семестре.

Обучающиеся, рейтинговые показатели которых ниже 45 баллов, сдают зачёт в традиционной форме. **Рейтинговые оценки за зачёт, полученные этими обучающимися, не могут превышать 45 баллов.**

ОЦЕНИВАНИЕ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ НА ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЯХ

Ожидаемый результат:

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объёме, обучающийся 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.

ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ТЕСТИРОВАНИЯ

Ожидаемые результаты:

Знает:

- основополагающие понятия и категории, терминологию;

Умеет:

- логически мыслить, применять знания при ответах на поставленный вопрос;

- правильно использовать специальные термины и понятия;

Критерии оценки:

1) соответствие правильным ответам;

2) наличие навыков самостоятельной работы;

3) способность использовать полученные знания при решении конкретных ситуаций.

Пороги оценок:

Тестовые задания комплектуются из 20 вопросов, общая сумма возможных баллов соответствует 10-ти. Каждый правильный ответ означает присвоение 0,25 балла.

Общая сумма баллов соответствует оценке результатов тестирования.

9-10 баллов соответствует высокому уровню, тест выполнен самостоятельно. Студент работал самостоятельно, показал необходимые теоретические знания, практические умения и навыки. Тест оформлен аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации форме.

7-8 баллов соответствует продвинутому уровню, тест выполнен в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. , тест выполнен самостоятельно. Допущены неточности и/или неправильные ответы не более 30%.

5-7 баллов соответствует пороговому уровню, тест выполнен с превышением отведенного времени. Студент показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднения при выполнении тестовых заданий. Допущены неточности и/или неправильные ответы не более 50%.

Менее 5 баллов соответствует низкому уровню, тест выполнен с превышением отведенного времени. Студент показывает низкие знания теоретического материала и отсутствие необходимых умений. Допущены неточности и/или неправильные ответы более 50%.

- 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 (вступ-

ление 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.