

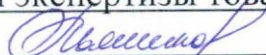
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Пьяникова Эльвира Анатольевна
Должность: Заведующий кафедрой
Дата подписания: 09.09.2022 14:42:20
Уникальный программный ключ:
54c4418b21a02d788de4dde1c47eccd020d504a8f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФГБОУ ВО «Юго-Западный государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий кафедрой
товароведения, технологии
и экспертизы товаров

 Э.А. Пьяникова

«07» 06 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
для текущего контроля успеваемости
и промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине

История развития пищевой промышленности
(наименование дисциплины)

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
19.03.03 Продукты питания животного происхождения
(код и наименование ОПОП ВО)

1 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

1.1 ВОПРОСЫ ДЛЯ СОБЕСЕДОВАНИЯ

УК-1:

Тема №1. Введение. Продовольственная база человечества

1. Современные тенденции в продовольственной сфере.
2. Понятие «зеленой революции».
3. Понятие «мясной революции».
4. Отрицательное влияние животноводства на природную среду.
5. Влияние индустриализации и урбанизации на природную среду.

Тема №2. Исторические этапы в развитии перерабатывающих производств

УК-1:

1. Эволюция развития технологии и техники перерабатывающих производств.
2. Научно-технический прогресс в пищевых производствах.
3. Роль неолитической революции в развитии пищевых производств.

Тема №3. История производства пищевых продуктов

ПК-3:

1. Рацион питания людей в древности.
2. История использование тепловых процессов в производстве пищевых продуктов.
3. История производства и потребления молочной продукции.
4. История производства и потребления мясной продукции.

Тема №4. История хлебопечения

ПК-3:

1. История развития хлебопечения в Древнем Египте.
2. История развития хлебопечения в Греции, Риме и Византии.
3. История развития хлебопечения в восточных государствах.
4. История развития хлебопечения в странах Европы.
5. История хлеба на Руси.
6. История хлеба в Иране и Узбекистане.

Тема №5. История развития виноделия в мире

ПК-3:

1. Виноделие в Древнем Ближнем Востоке.
2. Виноделие в Древней Греции.
3. Виноделие в Древнем Риме.
4. Виноделие в Средневековье и Новое время.
5. История развития виноделия на Руси.

Тема №6. История развития сахарного производства в мире

ПК-3:

1. История развития сахарного производства из тростника.
2. История развития сахарного производства из сахарной свеклы.

Тема №7. История развития кондитерского производства в мире

ПК-3:

1. Возникновение и развитие кондитерского производства в странах Европы.
2. Возникновение и развитие кондитерского производства в странах Востока.
3. Возникновение и развитие кондитерского производства на Руси.

Тема №8. История развития макаронного производства

ПК-3:

1. Развитие макаронного производства в государствах Европы.
2. Развитие макаронного производства в восточных государствах.
3. Развитие макаронного производства в России.

Тема №9. Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма (VI-XVIII вв.).

УК-5:

1. Влияние климатических условий в России на развитие продовольственной базы страны.
2. В чем заключается самообеспечение домохозяйств.
3. Развитие мукомольно-крупяного производства.
4. Развитие маслобойного производства на Руси.
5. Развитие производства молочных продуктов.
6. Роль военачальника (князя) в славянском обществе.
7. Развитие ремесленного производства в Древней Руси.
8. Натуральный оброк.
9. Появление новых орудий труда в сельском хозяйстве и их влияние на развитие пахенного земледелия.
10. Формирование дворянства.
11. Появление крепостного права и его влияние на экономическую жизнь общества.
12. Крупные торговые центры России в XVI-XVII в.в.
13. развитие ремесел в России.

Тема №10. Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX-начало XX вв.).

УК-5:

1. Предпосылки промышленного переворота в России.
2. Влияние промышленного переворота на развитие основных отраслей пищевой промышленности в России.
3. Влияние промышленного переворота на внутреннюю и внешнюю торговлю страны.
4. Рост и развитие сельскохозяйственных обществ.
5. Влияние отмены крепостного права на развитие пищевой промышленности в стране.
6. Развитие кондитерского производства в России.
7. Развитие кооперативного движения в России.

Тема №11. Выдающиеся продовольственные предприниматели

УК-5:

1. Основные российские производители сахара.
2. Известные хлеботорговцы и мукомолы. Мукомольное дело в России к началу XX в.
3. Выдающиеся кондитеры России.
4. Крупные российские булочники.
5. Российские гастрономы и виноделы.
6. Мастера молочного производства в России.
7. Рыбпромышленники России.
8. Крупные российские чаеоторговцы.
9. Развитие предприятий общественного питания в России.
10. Организация производственно-коммерческой деятельности и подготовки персона-

ла.

11. Упаковка продуктов питания «ушедшей эпохи».

Тема №12. Обеспечение продовольствия в экстремальных обстоятельствах (1914-1928 гг.)

УК-5:

1. Причины продовольственного кризиса во время первой мировой войны.
2. Причины революции 1917 г.
3. Причины чрезвычайной продовольственной ситуации в период гражданской войны.
4. Причины вооруженной интервенции (1918-1920 гг.).
5. Пути выхода из сложившихся экстремальных условий в стране.

Тема №13. Становление и испытание эффективной системы пищевых производств (1928-1945 гг.)

УК-5:

1. Последствия НЭП для экономики страны.
2. Первый пятилетний план развития народного хозяйства и его реальных возможностей.
3. Развитие предприятий пищевой промышленности в 30-е гг.
4. Второй пятилетний план развития народного хозяйства и его реальных возможностей.
5. Пищевая промышленность в Великую Отечественную войну (1941-1945 гг.).

Тема 14. Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981гг.)

УК-5:

1. Анализ состояния основных отраслей пищевой промышленности России в послевоенный период.
2. Влияние перестройки хозяйственного механизма на повышение производительности труда, сбалансированности денежных ресурсов.
3. Результаты четвертой пятилетки развития народного хозяйства России.
4. План и результаты пятой пятилетки развития народного хозяйства России.
5. Сущность курса на повышение материального благосостояния народа.
6. Состояние народного хозяйства в 50-е гг.
7. Субъективистские эксперименты правительства России и их результаты.

Тема №15. Агрпромышленный комплекс: вхождение в XXI век (80-е гг. – начало XXI в.)

УК-5:

1. Развитие народного хозяйства в России в 60-е гг.
2. Продовольственная программа 1982 г.
3. Состояние народного хозяйства и возможности реализации Продовольственной программы.
4. Экономические преобразования 90-х гг. и продовольственный вопрос в стране.
5. Современное состояние АПК России и продовольственный вопрос в стране.

Тема №16. Пищевая промышленность г. Курска и Курской области

УК-5:

1. Особенности развития пищевой промышленности в г. Курске и Курской области в XIX в.
2. Развитие кондитерской промышленности г. Курске и Курской области в «прошлом и настоящем».

3. Развитие мясной промышленности г. Курске и Курской области в настоящее время.
4. Развитие хлебопекарной промышленности в Курском крае.
5. Развитие молочной промышленности в Курском крае в посткризисный период 2008

г.

Шкала оценивания: 5-балльная.

Критерии оценивания:

5 баллов (или оценка «отлично») выставляется обучающемуся, если он принимает активное участие в беседе по большинству обсуждаемых вопросов (в том числе самых сложных); демонстрирует сформированную способность к диалогическому мышлению, проявляет уважение и интерес к иным мнениям; владеет глубокими (в том числе дополнительными) знаниями по существу обсуждаемых вопросов, ораторскими способностями и правилами ведения полемики; строит логичные, аргументированные, точные и лаконичные высказывания, сопровождаемые яркими примерами; легко и заинтересованно откликается на неожиданные ракурсы беседы; не нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

4 балла (или оценка «хорошо») выставляется обучающемуся, если он принимает участие в обсуждении не менее 50% дискуссионных вопросов; проявляет уважение и интерес к иным мнениям, доказательно и корректно защищает свое мнение; владеет хорошими знаниями вопросов, в обсуждении которых принимает участие; умеет не столько вести полемику, сколько участвовать в ней; строит логичные, аргументированные высказывания, сопровождаемые подходящими примерами; не всегда откликается на неожиданные ракурсы беседы; не нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

3 балла (или оценка «удовлетворительно») выставляется обучающемуся, если он принимает участие в беседе по одному-двум наиболее простым обсуждаемым вопросам; корректно выслушивает иные мнения; неуверенно ориентируется в содержании обсуждаемых вопросов, порой допуская ошибки; в полемике предпочитает занимать позицию заинтересованного слушателя; строит краткие, но в целом логичные высказывания, сопровождаемые наиболее очевидными примерами; теряется при возникновении неожиданных ракурсов беседы и в этом случае нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

2 балла (или оценка «неудовлетворительно») выставляется обучающемуся, если он не владеет содержанием обсуждаемых вопросов или допускает грубые ошибки; пассивен в обмене мнениями или вообще не участвует в дискуссии; затрудняется в построении монологического высказывания и (или) допускает ошибочные высказывания; постоянно нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

2.1 БАНК ВОПРОСОВ И ЗАДАНИЙ В ТЕСТОВОЙ ФОРМЕ

1. Вопросы в закрытой форме

УК-1:

1.1. К глобальным проблемам относятся:

- а) экологическая, энергетическая, демографическая, продовольственная;
- б) проблема мирового океана, демографическая, продовольственная;
- в) экологическая, энергетическая, сырьевая, проблема мирового океана, демографическая, продовольственная;
- г) экологическая, энергетическая, сырьевая, проблема мирового океана.

1.2. Морекультура – это?

- а) разведение на рукотворных морских плантациях устриц;
- б) разведение на рукотворных морских плантациях мидий;
- в) разведение на рукотворных морских плантациях ламинарии;
- г) морекультуры - разведение на рукотворных морских плантациях устриц, мидий, ламинарии.

1.3. «Мясная» революция – это?

- а) процесс индустриализации и урбанизации, который приводит к сдвигу в рационе миллионов людей, переселяющихся в города;
- б) процесс индустриализации и урбанизации;
- в) процесс индустриализации, который приводит к переселению населения в города;
- г) процесс индустриализации урбанизации, который приводит к сдвигу в рационе миллионов людей.

1.4. Зелёная революция — это?

- а) комплекс изменений в сельском хозяйстве развивающихся стран, имевших место в 1930-х — 1960-х годах;
- б) комплекс изменений в сельском хозяйстве развивающихся стран, имевших место в 1940-х — 1970-х годах и приведших к значительному увеличению мировой сельскохозяйственной продукции;
- в) комплекс изменений в сельском хозяйстве развивающихся стран, приведших к значительному снижению мировой сельскохозяйственной продукции;
- г) комплекс изменений в сельском хозяйстве развивающихся стран, имевших место в 1940-х — 1970-х годах и приведших к стабилизации мировой сельскохозяйственной продукции.

ПК-3:

1.5. Мука у египтян была трех видов:

- а) ячменная, из полбы и пшеничная
- б) ячменная, пшеничная и ржаная
- в) из полбы, пшеничная и ржаная

1.6. Основным продуктом питания в Средние века в Европе, так же как и в античных государствах, был хлеб, который в зависимости от региона выпекался из разных видов зерна. Самый распространенный хлеб выпекался из

- а) смеси пшеницы с рожью
- б) пшеницы
- в) полбяной муки

1.7. В _____ каши приобрели значение массового ритуального блюда, которым начиналось и завершалось любое крупное мероприятие, отмеченное участием значительных масс народа, будь то княжеская свадьба, начало или завершение строительства церкви, кре-

пости или иное значимое событие.

- а) 10 - 14 веков
- б) 5-7 веков
- в) 15-16 веков

1.8. Молоко и мясо до _____ на Руси употреблялись сравнительно редко, причем обработка их не отличалась сложностью. Мясо (как правило, говядину и гораздо реже — свинину и баранину) варили в шах или кашипах и до 16 века не жарили.

- а) 17 века
- б) 16 века
- в) 18 века

1.9. Освоение человеком _____ в эпоху раннего палеолита дало возможность производить тепловую обработку добытой пищи, что позволило повысить качество питания.

- а) огня
- б) холода
- в) тепла

1.10. _____ молоко употребляют в большом количестве жители Закавказья и Средней Азии.

- а) козье
- б) кобылье
- в) верблюжье

1.11. По своему химическому составу _____ молоко не уступает коровьему, а по биологической ценности даже выше. В нем содержится больше высоко дисперсных белков (5,6% против 3,2% в коровьем молоке) и витаминов В12, А и D.

- а) козье
- б) кобылье
- в) верблюжье

1.12. Молоко _____ – белое, с голубоватым оттенком, сладкое и немного терпкое на вкус. В нем в 2 раза меньше жира, чем в коровьем. Однако выше содержание лактозы, альбумина, глобулина, витамина С в 6 раз больше, чем в коровьем.

- а) кобылиц
- б) коз
- в) овец

1.13. _____ молоко, используемое северными народами, является самым калорийным. Оно в 4 раза калорийнее коровьего (2725 ккал вместо 713 ккал), содержит в 3 раза больше белка и в 5 раз больше жира.

- а) олень
- б) козье
- в) кобылье

1.14. Самые древние сельскохозяйственные молочные животные – это _____, чьи предки были одомашнены в 10тысячелетии до н.э.

- а) овцы и козы
- б) коровы
- в) козы

1.15. Если традиционно молочный скот держали на пастбище, то _____ в появились первые фермы стойлового типа (Голландия, Англия, Швеция, Дания). В 18 веке подобные хозяйства организовались во Франции и Пруссии.

- а) 17 веке
- б) 15 веке
- в) 16 веке

1.16. В России товарное производство молока стало развиваться только в конце 18 века. Начало организованного молочного скотоводства и молочного дела связывают с именем

_____, который в 1801 г. стал управляющим в хозяйстве князя Урусова (село Осташево Можайского уезда).

- а) Н.Н. Муравьева
- б) А.П. Беляева
- в) Н.В. Петрова

1.17. Первые молокоперерабатывающие предприятия промышленного типа появились в ...

- а) США (1838)
- б) Франции (1865).
- в) Англии (1863)

1.18. В России первыми открыли в Москве в 1902 году молокоперерабатывающий завод _____.

- а) братья В.И. и Н.И. Бландовы
- б) А.В. Чичкин
- в) Н.Н. Муравьев

1.19. Самым древним кисломолочным напитком по праву считается _____, который готовится из кобыльего молока.

- а) кумыс
- б) айран
- в) йогурт

1.20. _____ в древности называли «млечным вином». Действительно, в процессе его созревания образуется спирт и это единственный алкогольный напиток, который не запрещался Кораном.

- а) кумыс
- б) айран
- в) кефир

1.21. В России более известен другой кисломолочный напиток – _____, издревле распространенный у народов Закавказья. Способ его получения аналогичен кумысу, но заквашивают коровье или козье молоко.

- а) кефир
- б) айран
- в) йогурт

2.22. В 1908 г. братья Бландовы организовали первый завод по производству _____, который первоначально использовался только в лечебные целях, но затем была организована его продажа просто как напитка. Позднее над созданием технологии промышленного производства данного напитка работал основоположник русской микробиологии молока и молочных продуктов А. С. Королев.

- а) кефира
- б) айрана
- в) йогурта

2.23. _____ - вид простокваши, который традиционно готовили из козьего или овечьего молока народы Балканского полуострова. Сквашивание молока происходит с помощью «болгарской палочки» - особого вида кисломолочных бактерий.

- а) йогурт
- б) снежок
- в) Мечниковская простокваша

2.24. Распространение _____ получило после посещения Петром I Парижа в 1716 - 1717 гг.

- а) мороженое
- б) масло сливочное
- в) пряничное производство

2.25. В средневековой Европе из мяса распространенными были

- а) говядина и баранина
- б) телятина и козлятина
- в) свинина

2.26. До 15 - 16 вв. славяне делили мясо на две категории -

- а) говядина и зверина
- б) свинина и говядина
- в) мясо птицы и говядины

2.27. В 16 веке наряду с домашним скотоводством на Руси стало развиваться товарное производство мяса, т.е. выращивание скота для продажи. Основной мерой в мясоторговле того времени являлась _____, составляющая «стяг», который равнялся 10 баранам или 20 гусям и зайцам, или 30 пороссятам, уткам, тетеревам и курам, или 1000 яйцам.

- а) корова
- б) лошадь
- в) свинья

1.28. В 1910 году ветеринарный врач Г.Л. Гурин составил для Москвы перечень частей с указанием их состава по мускулам и костям. В результате возникло понятие «деление» мяса по

- а) сортам
- б) видам
- в) отрубам

1.29. Древнейшим способом консервирования мяса (т.е. сохранения его в пригодном для употребления в пищу виде длительное время) является

- а) соление
- б) маринование
- в) копчение

1.30. С 18 века в России соленое мясо стало продуктом, который производили в больших количествах для нужд армии и флота Петра 1, приготовлением которого занималась Провиантская контора. Массовый посол мяса производили в течение _____ в специальных мясосольных избах.

- а) декабря–февраля
- б) октября-декабря
- в) августа-ноября

1.31. Вначале 19 века благодаря развитию русского способа производства появилась первая _____, изобретенная «Петербуржским выучеником немца колбасника» Русиновым в г. Угличе.

- а) «углицкая колбаса»
- б) «углическая колбаса»
- в) «углицкая колбаска»

1.32. Первые _____ были изобретены в первой половине 19 века, их авторами считают: Карла Дреза (1785 - 1851) и Петера Миттерхофера (1822 - 1893).

- а) мясорубки
- б) пароварки
- в) блендеры

1.33. Ученые полагают, что впервые _____ появился на земле свыше пятнадцати тысяч лет назад.

- а) хлеб
- б) сыр
- в)

1.34. Первый хлеб имел вид...

- а) жидкой каши

б) студня

в) сухаря

1.35. _____ овладели искусством разрыхлять тесто с помощью брожения, которое вызывается мельчайшими организмами - дрожжевыми грибами и молочнокислыми бактериями, о существовании которых они и не подозревали.

а) древние египтяне

б) русичи

в) древние китайцы

1.36. 5-6 тысяч лет назад в Древнем Египте было положено начало развитию _____ производства.

а) хлебопекарного

б) макаронного

в) молочного

1.37. В Древней Греции _____ считали совершенно самостоятельным блюдом и употребляли как и каждое отдельно подаваемое блюдо.

а) хлеб

б) квас

в) пироги

1.38. В честь мастеров возводились монументы. Так, до настоящего времени в Риме сохранилось надгробие — монумент высотой 13 метров Марку Вергилию Эврисаку, жившему 2 тысячи лет назад.

а) пекарю

б) кондитеру

в) повару

1.39. В Византии существовал хлеб высшего сорта — _____, который пекли только для богатых людей из высших сортов пшеницы. А также его использовали для причастия в храмах и давали больным.

а) силигнитис

б) сеидалитис

в) пексамас

1.40. В Византии у солдат и монахов был свой хлеб — _____. Он был довольно жестким, так как его два раза пекли в печи, чтобы испарялась вся влага.

а) пексамас

б) силигнитис

в) сеидалитис

1.41. В османской кухне у богатых _____ был приятным дополнением к основным блюдам, у бедных же он сам и являлся главным блюдом.

а) хлеб

б) квас

в) кефир

1.42. Мука для производства хлеба в Индии используется специфическая. Цельные зерна пшеницы перемалывают до состояния темно-желтого порошка. Такая мука называется _____.

а) «атта»

б) «бататта»

в) «батута»

1.43. Цампа — национальное тибетское блюдо. Основная пища тибетцев, представляет собой муку из слегка поджаренных зёрен _____.

а) ячменя

б) пшеницы

в) ржи

1.44. В IX-XI веках _____ распространилось по всей Европе.

- а) хлебопечение
- б) молочное производство
- в) пряничное производство

1.45. В средние века в Швейцарии хлеб был основным продуктом питания бедного населения, его потребление было гораздо выше, чем сейчас. Так, в XV в. житель Базеля ежедневно потреблял в среднем _____ хлеба.

- а) 410 г
- б) 1,0 кг
- в) 630 г

1.46. В средние века во Франции хлеб пекли только в монастырях. Каравай были тяжелыми, выпекались в основном из _____ грубого помола, часто с отрубями.

- а) ячменя и ржаной муки
- б) ржаной муки
- в) овсяной муки и ячменя

1.47. В средние века во Франции королевская семья ела хлеб свежеспеченный, белый. Вчерашний был для _____.

- а) знати
- б) дворянства
- в) монахов

1.48. Круассаны, булочки с шоколадом, бриоши – это... выпечка к завтраку

- а) французская
- б) английская
- в) итальянская

1.49. Самое известное швейцарское блюдо, употребляемое с _____ – фондю, что в переводе с французского «fondre» означает «растопить, плавить».

- а) хлебом
- б) чаем
- в) кофе

1.50. _____ хлеб — это тонкие, очень вкусные лепешки нескольких видов: сангак, нун, лаваш, тафтун, барбари.

- а) иранский
- б) балканский
- в) скандинавский

1.51. По религиозным убеждениям иранцев, _____ — это божья милость, и нельзя не признать этого.

- а) хлеб
- б) вода
- в) зерно

1.52. Согласно одному обычаю, когда кто-либо покидает дом, он откусывает кусочек Оби-нона, а потом этот хлеб хранят до того момента, пока путешественник не возвращается и не доедает оставшийся хлеб. Другая национальная традиция — возложение корзины с хлебом на голову, так же указывает на почтительное отношение к хлебу. В каком государстве существует такая традиция?

- а) Узбекистан
- б) Казахстан
- в) Пакистан

1.53. Питательный хлеб, называемый _____, готовят с добавлением бараньего жира или сливочного масла, для того, что бы он дольше оставался свежим.

- а) «Патир»

б) лепешки гала-осиеги-нон

в) «Патыр»

1.54. Ферганская долина славится вкуснейшими _____, каждый из слоев которой при приготовлении смазывается маслом или сметаной.

а) слоеными лепешками Катлама

б) лепешками гала-осиеги-нон

в) лепешками «Патыр»

1.55. В римской мифологии утверждается, что первую в мире виноградную лозу посадил _____.

а) Сатурн – бог земли и посевов

б) Дионис – бог виноделия

в) Зевс

1.56. Считается, что _____ внесли большой вклад в винодельческое дело и распространили его по Средиземноморью примерно во втором тысячелетии до нашей эры.

а) финикийцы

б) греки

в) римляне

1.57. Философы _____ и _____ высоко ценили умеренное употребление вина и считали, что оно благотворно влияет на здоровье людей, но оба они указывали на проблемы пьянства.

а) Ксенофонт (431—351 годы до н. э.) и Платон (429—347 годы до н. э.)

б) Гиппократ (около 460—370 годы до н. э.) и Аристотель (384—322 годы до н. э.)

в) Гиппократ (около 460—370 годы до н. э.) и Зенон (около 336—264 годы до н. э.)

1.58. Одним из культовых вин в Римскую эпоху было _____. Оно ценилось в четыре раза выше других, им можно было рассчитываться вместо денег.

а) фалернское из Кампании

б) бургундское

в) бордо

1.59. Большую роль в Средневековье и Новое время в Европе в культивировании винограда стали играть _____: здесь работали над выведением новых сортов.

а) монастыри

б) королевские хозяйства

в) хозяйства феодалов

1.60. В XVII веке в Европе произошли два события, которые коренным образом изменили винодельческую промышленность: -

а) начали использовать пробки и стеклянные бутылки, выросла популярность крепленых вин

б) начали использовать пробки и стеклянные бутылки

в) начали использовать пробки, выросла популярность крепленых вин

1.61. В XVI веке в Мексику, Бразилию и Чили привозят первые европейские лозы, а столетие спустя – и в Россию. Процесс дистилляции, ранее использовавшийся только для производства лекарств, начинают применять для получения крепких напитков. Из сахара, добытого в колониях, делают ром, в Европе становятся модными _____.

а) бренди и джин

б) тоник и джин

в) выдержанное вино и ром

1.62. Во 2-й половине XIX века большинство виноградников Европы пострадали от _____, что повлекло упадок виноделия.

а) виноградной филлоксеры и грибковых болезней

б) виноградной мухи и плесени

в) нашествия саранчи

1.63. В условиях антисанитарии в Средневековье употребление алкоголя было безопаснее, чем питье _____, и это помогало избегать таких заболеваний, как холера.

- а) воды
- б) домашнего пива
- в) трактирских напитков

1.64. В эту эпоху определились и укрепились винодельческие регионы в Италии, Франции, Испании, Германии, Португалии и Венгрии.

- а) Средневековья и Нового времени
- б) Средневековья
- в) феодализма

1.65. В Риме греческий Дионис — бог растительности, виноградарства и виноделия, был известен как Вакх, Бахус или Либер. Римляне проводили праздники, на которых _____ подавали гостям в течение всего дня вместе с тремя переменами блюд.

- а) вино
- б) пиво
- в) спиртосодержащие напитки

1.66. Винное дело было распространено по всей местности _____, где были подходящие климатические условия и почва. Здесь вино считалось общедоступным напитком и употреблялось и рабами, и крестьянами, и аристократами, и женщинами.

- а) Римской империи
- б) Древней Греции
- в) Древнего Египта

1.67. По предположениям ученых, история появления сахара берет свое начало в _____ более чем 3000 лет до нашей эры.

- а) Индии
- б) Китае
- в) Азии

1.68. Впервые сахар смогли получить из _____, родиной которого считается Индия.

- а) сахарного тростника
- б) сахарной свеклы

1.69. Самые ранние упоминания о продукте описаны в индийском древнем эпосе «Рамаяна», а свое название _____ получил благодаря индийскому слову, которое в переводе означает сладкий.

- а) сахар
- б) нектар
- в) мед

1.70. На Среднем Востоке о сахаре узнали _____, благодаря арабам которые привезли продукт из Индии.

- а) в начале IV века до н.э.
- б) в конце IV века н.э.
- в) в начале V века н.э.

1.71. Впервые способ получения рафинированного сахара был придуман на родине первого печенья _____.

- а) в Иране в прошлом Персия
- б) в Израиле
- в) в Пакистане

1.72. _____ способствовали распространению сахарного тростника для получения сахара в странах Европы, в т.ч. и в Киевской Руси.

- а) крестовые походы
- б) войны
- в) географические открытия

1.73. В Египте в VII веке н. э. знали об этом продукте и называли его «индийской солью», «белой и очень похожей на настоящую», но «очень сладкой».

- а) сахар
- б) мука
- в) ванильный сахар

1.74. _____ делали сахар лучшего качества, чем индийцы. Они научились даже производить сахар нескольких сортов, в зависимости от степени его очистки: «канда» — наиболее чисто выделанный сахар и «сахар» — сырой, плохо очищенный сахар.

- а) персы
- б) греки
- в) римляне

1.75. В средневековой Европе главным поставщиком сахара была _____.

- а) Венеция
- б) Испания
- в) Португалия

1.76. Новую жизнь производство сахара приобрело на рубеже XV-XVI вв., когда _____ завёз сахарный тростник в Новый Свет, откуда впоследствии в Европу начало поступать практически всё сахарное сырьё.

- а) Христофор Колумб
- б) Васко да Гама
- в) Фернан до По

1.77. Первым, кто решил сделать сахар доступным для всего населения Руси, стал _____.

- а) Пётр I
- б) Николай I
- в) Александр III

1.78. В 1718 г. по указу Петра была учреждена Сахарная палата, которой подчинился открытый в том же году первый сахарный завод _____.

- а) в Петербурге
- б) в Москве
- в) в Туле

1.79. В XVII веке в моду входит обычай пить чай и кофе, а это было стимулом к увеличению выпуска _____.

- а) сахара
- б) чая
- в) пряников

1.80. Законодателями мод в производстве сахара в XVII в. Стала _____. Она стала заводить плантации сахарного тростника в своих колониях, расширила производство сахара на Яве.

- а) Голландия
- б) Португалия
- в) Испания

1.81. В 1802 году Фридриху Вильгельму III понравился присланный продукт, и он помог Архарду построить в силезском городе Гумерне первый _____ завод.

- а) сахарный
- б) карамельный
- в) рафинадный

1.82. По сегодняшний день в мире главным сырьем для производства сахара остается

...

- а) сахарный тростник
- б) сахарная свекла

в) свекловичный жом

1.83. Среди продукции пищевой промышленности _____ являются одними из самых популярных и востребованных во всем мире, так как они обладают особыми вкусовыми качествами и высокой энергетической ценностью.

а) кондитерские изделия

б) мучные изделия

в) мясные изделия

1.84. Впервые данный продукт начал изготавливаться на Ближнем Востоке и в Восточном Средиземноморье еще в период крестовых походов: греческие кондитеры выпаривали и сгущали фруктовый сок в неглубоких металлических блюдах, которые ставили на солнце.

а) мармелад

б) джем

в) желе

1.85. Во Франции _____ начали производить в 18 веке из яблок, айвы и абрикосов, и по сей день самым лучшим считается _____, производимый именно из этих фруктов.

а) мармелад

б) повидло

в) джем

1.86. Первые _____ появились в незапамятные времена: в частности, при археологических раскопках в Египте были обнаружены записи о технологии изготовления _____, главным компонентом которых являлись финики.

а) конфеты

б) варенье

в) сухофрукты

1.87. Первые _____ фабрики начали открываться в России в середине 19 века, а самой известной среди них стала фабрика «Бабаевская».

а) шоколадные

б) кондитерские

1.88. Первыми сладостями, которые научился изготавливать человек на Руси, были _____ на основе меда, а затем – сахара и сахаристых веществ.

а) пряники

б) конфеты

в) карамельки

1.89. В XVII-XIX веках на Руси _____ было распространенным народным промыслом.

а) пряничное дело

б) пивоварение

в) хлебопечение

1.90. _____ пряник делают с помощью пряничной доски, или «пряницы», в виде рельефного оттиска на тесте.

а) печатный

б) силуэтный

в) лепной

1.91. Развитие _____ получило ощутимый стимул в ходе петровских реформ. Тогда в Россию начали попадать новые рецепты, прибывать мастера.

а) кондитерского искусства

б) хлебопечения

в) пивоварение

1.92. Долгое время на кондитерском рынке безраздельно властвовали _____. Так, популярностью в Петербурге пользовалась кофейня Вольфа и Беранже и кондитерская Иоганна

Излера. Знакомые со вкусами европейской публики, они предлагали российским потребителям глазированные фрукты, цукерброды (засахаренные печенья), различные желе и джемы.

- а) французы и немцы
- б) итальянцы
- в) французы

1.93. В России, начиная с XIX в., из ремесленного, кустарного _____ производство активно превращается в промышленное, фабричное. Этому способствовало появление собственного промышленного производства сахара из свеклы.

- а) кондитерское
- б) хлебобулочное
- в)

1.94. Основатель династии Абрикосовых Степан Николаев увлекся кондитерским ремеслом еще будучи крепостным. После смерти своего барина он в 1804 году приехал в Москву, где вместе со своими сыновьями организовал кустарный промысел по изготовлению _____.

- а) варенья и конфет
- б) пряников
- в) карамели и варенья

1.95. Фабрику фабрично-торгового товарищества «А.И. Абрикосов и сыновья» мы сегодня знаем под названием _____.

- а) «Кондитерский концерн Бабаевский»
- б) «Большевик»
- в) «Красный октябрь»

1.96. Древняя легенда рассказывает, что _____ созданы в пещере мага, который жил в Неаполе в XIII веке, при императоре Федерико II. Говорят, что великий император первым попробовал _____, полюбил их и распространил среди жителей королевства такую питательную и вкусную пищу.

- а) спагетти
- б) макароны
- в) крекеры

1.97. Первое упоминание существования продукта, имеющего близкое сходство с _____, приводится в кулинарной книге Аппикуса (Апиция) (Apicius), жившего во времена императора Тиберия в I-м веке н. э.

- а) макаронами
- б) крекера
- в) хлеба

1.98. В Китае были найдены медицинские записи о лекарствах императора, написанные Сяо Гунном. В них он написал различные рецепты и рекомендации к их употреблению. В одной из записей можно было найти советы о применении в пищу _____.

- а) горячей гречневой лапши
- б) бульона
- в) рыбного супа

1.99. Первый рецепт лазаньи был записан в _____. В том же самом столетии вышла книга отца Бартоломео Секчи - библиотекаря Ватикана «Об истинных удовольствиях и благополучии», где были представлены основные типы (форматы) макаронных изделий.

- а) XV веке
- б) XIV веке
- в) XVI веке

1.100. В старинном манускрипте, который считается самым старым сборником кулинарных рецептов в мире (он датируется 1390 годом), ученые обнаружили описание блюда _____.

- а) «лазан»
- б) лазанья
- в) паста

1.101. Доктор Морис Бэйкон, который возглавлял кулинарно-историческое исследование, заявил, что на основе выясненных фактов готов доказать любому, что родина лазаньи – средневековая _____.

- а) Британия
- б) Франция
- в) Италия

1.102. К 1770-му году слово _____ имело в Англии особое значение, означающее совершенство и элегантность.

- а) «макароны»
- б) «круассан»
- в) «таралетка»

1.103. Первая макаронная фабрика в России открылась _____ - через 30 лет после того, как француз Малуэн впервые описал технику изготовления этого продукта в Одессе.

- а) в конце XVIII в.
- б) в конце XVI в.
- в) в конце XVII в.

УК-5:

1.104. В 1913 г. в России насчитывалось _____ макаронных предприятий с годовой выработкой 24 600 т.

- а) 39
- б) 27
- в) 45

1.105. Назовите фамилию известного сахарозаводчика

- а) Терещенко;
- б) Верещагин;
- в) Бландов;
- г) Сапожников.

1.106. Основоположник молочного производства

- а) Терещенко;
- б) Верещагин;
- в) Бландов;
- г) Сапожников.

1.107. Первая сыроварня принадлежала?

- а) Терещенко;
- б) Верещагину;
- в) братья Бландовы;
- г) Сапожникову.

1.108. Знаменитые рыбопромышленники.

- а) Терещенко;
- б) Верещагин;
- в) братья Бландовы;
- г) братья Сапожниковы.

1.109. В каком году построен первый рафинадный завод?

- а) 1720 г.
- б) 1718 г.
- в) 1719 г.
- г) 1717 г.

1.110. В каком городе в 1797 году появилась макаронная фабрика?

- а) Москве;
- б) Киеве;
- в) Петербурге;
- г) Одессе.

1.111. В каком городе построен первый рафинадный завод?

- а) Москве;
- б) Киеве;
- в) Петербурге;
- г) Одессе.

1.112. Основоположник династии Абрикосовых -

- а) Степан Николаевич;
- б) Иван Степанович;
- в) Алексей Иванович;
- г) Василий Николаевич.

1.113. В каком году было учреждено фабрично-торговое товарищество на паях «А.И. Абрикосова Сыновей»?

- а) 1881 г.
- б) 1879 г.
- в) 1880 г.
- г) 1882 г.

1.114. В каком году Товариществу «А.И. Абрикосова Сыновей» присвоено звание «Поставщик Двора его Императорского Величества»?

- а) 1899 г.
- б) 1879 г.
- в) 1880 г.
- г) 1882 г.

1.115. Современное название товарищества «А.И. Абрикосова Сыновей»

- а) ОАО «Кондитерский концерн «Бабаевский»;
- б) «Красный Октябрь»;
- в) «Конти-Рус»;
- г) «Рот-Фронт»

1.116. Монополия – это:

- а) абсолютное преобладание в экономике единоличного производителя;
- б) абсолютное преобладание в сельском хозяйстве единоличного производителя;
- в) преобладание в экономике нескольких производителей производителя;
- г) абсолютное преобладание в промышленном производстве единоличного производителя.

1.117. Перечислите особенности развития пищевой промышленности в период капитализма

- а) концентрацию производства на крупных паровых фабриках и появление новых мелких заводов;
- б) появление крупных заводов и фабрик;
- в) появление мелких заводов и фабрик;
- г) концентрация производства на фабриках и крупных заводах.

1.118. Назовите годы Столыпинской реформы

- а) 1905-1911 гг
- б) 1906-1911 гг
- в) 1906-1913 гг
- г) 1905-1909 гг

1.119. В каком году состоялся первый съезд кооператоров?

- а) 1899 г.

б) 1879 г.

в) 1880 г.

г) 1908 г.

1.120. Какая монополия была введена в 1895 году?

а) продуктовая;

б) сельскохозяйственная;

в) винная;

г) промышленная.

1.121. Зерновая культура, которую на Руси называли пшеницей.

а) ячмень;

б) пшеница;

в) просо;

г) рожь.

1.122. «Ножницы цен» - это:

а) занижение цен на промышленные товары по сравнению с продукцией сельского хозяйства;

б) завышение цен на продукцию сельского хозяйства;

в) завышение цен на промышленные товары по сравнению с продукцией сельского хозяйства;

г) завышение цен на промышленные товары.

1.123. ТОЗы – это:

а) объединение крестьян в товарищества по совместной обработке земли;

б) объединение крестьян в группы по совместной обработке земли;

в) объединение помещиков в товарищества;

г) объединение крестьян в товарищества для производства продукции.

1.124. Назовите нэповских предпринимателей, которые получили в аренду фабрику Абрикосова.

а) Филиппов и Сиу;

б) Эйнем и Башкиров;

в) Первушин и Бугров;

г) Гольцер и Штитман.

1.125. Назовите вид экономики, сложившейся в 30 годы.

а) командная;

б) традиционная;

в) смешенная;

г) директивно-плановая.

1.126. Назовите ключевые моменты экономической безопасности.

а) стабильность, устойчивость национальной экономики, способность к саморазвитию и прогрессу.

б) экономическая независимость, стабильность и устойчивость национальной экономики;

в) экономическая независимость, способность к саморазвитию и прогрессу;

г) экономическая независимость, стабильность и устойчивость национальной экономики, способность к саморазвитию и прогрессу.

2 Вопросы в открытой форме

УК-1:

2.1. _____ (от греч. techne - искусство, мастерство и logo; – учение) в современном понимании – это способ преобразования вещества, энергии, информации в процессе из-

готовления продукции, обработки материалов, сборки готовых изделий и т.п. _____ воплощает в себе методы, приемы режим работы, последовательность операций.

2.2. _____ как дикорастущее растение известна с 10 – 8тыс. лет до н.э.

2.3. Экономический рост на основе индустриализации производства принято связывать с _____ прогрессом в обществе, под которым понимают процесс взаимосвязанного поступательного развития науки, техники, производства и культуры, опираясь на совершенствование производительных сил и производственных отношений, вызывает положительные сдвиги в уровне жизни общества.

2.4. _____ человека определяется доступным для него набором пищевых продуктов.

ПК-3:

2.5. В период _____ (9 - 16 вв.) сформировалась и Древнерусская кухня, основу которой составляли хлеб, мучные изделия и зерновые блюда.

2.6. _____ возводили по центру помещения, что в равной степени обогревало всю площадь. В настоящее время различают _____ двух типов: зарытые в землю и достроенные в виде бочка на поверхности земли высотой 1 – 1,5 м. _____ второго типа могут стоять как вертикально, так и горизонтально, но без дымохода.

2.7. За 8 - 10 тысяч лет возделывания пшеницы (точно установлено время начала выращивания пшеницы в Междуречье) кто-то один, случайно или намерено, высушил (или выбросил) лишнее тесто (мука + вода) и получил собственно _____.

2.8. Зерновая культура, которую на Руси называли пашеницей - ...

2.9. Традиционной отраслью для Курской области остается производство

2.10. К 1770-му году слово _____ имело в Англии особое значение, означающее совершенство и элегантность.

2.11. Первое упоминание существования продукта, имеющего близкое сходство с _____, приводится в кулинарной книге Аппикуса (Апиция) (Apicius), жившего во времена императора Тиберия в 1-м веке н. э.

2.12. В 1718 г. по указу Петра была учреждена Сахарная палата, которой подчинился открытый в том же году первый сахарный завод в _____.

2.13. В 1802 году Фридриху Вильгельму III понравился присланный продукт, и он помог Архарду построить в силезском городе Гумерне первый _____ завод.

3 Вопросы на установление последовательности

ПК-3:

3.1. Технические революции связаны с качественно новым уровнем производительных сил процесса труда. К техническим революциям относятся: переход от присваивающей формы хозяйствования к производящей → освоение человеком огня → комплексная механизация и автоматизация производства продукции → переход от ручного производства к использованию машин и механизмов.

3.2. Первая макаронная фабрика в России открылась в конце XVIII в. - через 30 лет после того, как француз Малуэн в 1767 г. впервые описал технику изготовления этого продукта в Одессе. Здесь изготавливали макароны из лучших сортов пшеничной муки, в технологии была заложена большая доля ручного труда. Технологический процесс был значительно усовершенствован. Он включал в себя следующие этапы:

1) при изготовлении макарон или вермишели ленту сворачивали в рулон весом в 30-50 кг, закладывали в цилиндр пресса

2) непросеянную муку засыпали в дежи тестомесилок, заливали водой и перемешивали

3) лапшу обычно получали, разрезая ленту на специальных машинах-лапшерезках

4) полученное комковатое тесто на тестокатах превращали в связанную массу, кото-

рую раскатывали в ленту на вальцовках

5) пряжи изделий резали ножом, развешивали на жерди или раскладывали на рамки и сушили в камерных сушилках с паровым или жаровым обогревом

4 Вопросы на установление соответствия

УК-1:

4.1. Основными моментами в истории промышленного производства продуктов питания в 19 веке можно считать следующие:

Годы	Производство
1) 1810	А) промышленное производство шоколада (Швейцария)
2) 1860	Б) промышленное производство хлебопекарных дрожжей (Франция)
3) 1870	В) промышленное производство колбасных изделий (США, Россия); промышленное пивоварение и виноделие (с 17 использованием чистых культур микроорганизмов) (Германия)
4) 1880	Г) промышленное производство сахара (Россия)

4.2. В 20 веке промышленным способом стали производить практически все виды пищевых продуктов, что позволило резко увеличить их количество. В первой половине 20 века отмечают следующие достижения в пищевых технологиях:

Годы	Производство
1) 1900	А) разработка технологии хранения плодов и овощей в условиях контролируемой газовой среды (Англия, США); возникновение биотехнологии как науки и начало использования ее достижений в пищевых производствах (США, Япония, СССР)
2) 1910	Б) асептическая обработка и упаковка продуктов с помощью высоких температур (соки, молоко и т.п.) (США); разработка теории гидротермической обработки зерна (СССР); промышленное производство шампанского (СССР)
3) 1920	В) промышленное производство хлебобулочных изделий разработка теории кристаллизации сахара (СССР); промышленное производство макаронных изделий (Италия)
4) 1930	Г) промышленное производство продуктов методом сублимационной сушки (США); промышленное производство растительных масел экстракционным методом (СССР); разработка теории сепарирования молока (СССР)
5) 1940	Д) промышленное производство кисломолочных напитков и гидрогенизированных жиров (Россия)
6) 1950	Е) промышленное производство замороженных продуктов (США)

ПК-3:

4.3. В Древнем Египте определенные виды муки использовались для конкретных целей.

1) ячменная мука использовалась	А) для выпечки хлебобулочных изделий из пресного и сброженного теста и приготовления лапши
2) полбяная мука использовалась	Б) для выпечки хлебобулочных изделий и приготовления лапши
3) пшеничная мука использовалась	В) для приготовления пива

4.4. В Древнем мире первыми освоили ...

1) хлебопечение	А) жители Шумера
-----------------	------------------

2) пивоварение Б) кочевники Аравийского полуострова

3) сыроделие В) древние египтяне

4.5. Древнегреческий врач Гиппократ, впервые сформулировал основы лечения молоком «.....»

1) козье молоко лечит А) – практически от всех болезней и нервных расстройств

2) коровье Б) от чахотки

3) ослиное В) от подагры и малокровия

4.6. С XVI века во всей Италии создались ассоциации изготовителей макарон с суровыми правилами и уставами: мастера назывались

1) «маэстри фиделари» А) в Неаполе

2) «Лазаньари» Б) в Лигурии

3) «Вермичеллари» (вермишель означает «червячок») В) в Палермо

4) «Артиджани делла паста» Г) в Флоренции

Шкала оценивания результатов тестирования: в соответствии с действующей в университете балльно-рейтинговой системой оценивание результатов промежуточной аттестации обучающихся осуществляется в рамках 100-балльной шкалы, при этом максимальный балл по промежуточной аттестации обучающихся по очной форме обучения составляет 36 баллов, по очно-заочной и заочной формам обучения – 60 баллов (установлено положением П 02.016).

Максимальный балл за тестирование представляет собой разность двух чисел: максимального балла по промежуточной аттестации для данной формы обучения (36 или 60) и максимального балла за решение компетентностно-ориентированной задачи (6).

Балл, полученный обучающимся за тестирование, суммируется с баллом, выставленным ему за решение компетентностно-ориентированной задачи.

Общий балл по промежуточной аттестации суммируется с баллами, полученными обучающимся по результатам текущего контроля успеваемости в течение семестра; сумма баллов переводится в оценку по дихотомической шкале (для зачета) или в оценку по 5-балльной шкале (для экзамена) следующим образом:

Соответствие 100-балльной и дихотомической шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по дихотомической шкале</i>
100–50	зачтено
49 и менее	не зачтено

Соответствие 100-балльной и 5-балльной шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по 5-балльной шкале</i>
100–85	отлично
84–70	хорошо
69–50	удовлетворительно
49 и менее	неудовлетворительно

Критерии оценивания результатов тестирования:

Каждый вопрос (задание) в тестовой форме оценивается по дихотомической шкале: выполнено – **2 балла**, не выполнено – **0 баллов**.