

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. зав. кафедрой истории и
социально-культурного сервиса

 А.А. Колупаев

«29» августа 2025 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
для текущего и промежуточного контроля
успеваемости обучающихся
по дисциплине

Обычаи и кухни народов мира
(наименование дисциплины)

43.03.03 Гостиничное дело
направленность (профиль) «Ресторанная деятельность»
(код и наименование ОПОП ВО)

Курск – 2025

1 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

1.1 ВОПРОСЫ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

ТЕМА 1. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.

1. Питание народа, его кухня – важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры.
2. Искусство приготовления пищи – как древнейшая область человеческой деятельности.
3. История и этапы развития питания.
4. Принципы формирования национальных традиций и культур питания.
5. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов.
6. Влияние мировых религий на формирование и становление традиций и культур питания.
7. Ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки в различных странах мира.
8. Взаимовлияние и взаимопроникновение кулинарной культуры разных народов мира.
9. Рациональность и сбалансированность пищи – основа культуры питания современного человека.
10. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода. Их значение для организма человека.
11. Нетрадиционные системы питания и их критический анализ: раздельное питание, вегетарианство, сыроедение, питание по группе.

ТЕМА 2. Традиции и культура питания русского народа. Русская национальная кухня.

1. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни русского народа.
2. Экономические особенности России.
3. Географическое расположение и климатические условия России.
4. Этногенез русского народа.
5. Исторические факторы, повлиявшие на культуру питания русского народа.
6. Религиозные и старинные обычаи, повлиявшие на культуру питания русского народа.
7. Набор исходных продуктов и их сочетание, характерные для русской кухни.
8. Характерные для русской кухни способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов.
9. Использование специй, приправ, соусов в русской национальной кухне.
10. Режимы питания, характерные для русского народа.
11. Традиционные блюда русской кухни и отношение иностранцев к ним.

ТЕМА 3. Традиции и культура питания украинского народа. Украинская национальная кухня.

1. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни украинского народа.
2. Экономические особенности Украины.
3. Географическое расположение и климатические условия Украины.
4. Этногенез украинского народа.
5. Исторические факторы, повлиявшие на культуру питания украинского народа.
6. Религиозные и старинные обычаи, повлиявшие на культуру питания украинского народа.
7. Набор исходных продуктов и их сочетание, характерные для украинской кухни.
8. Характерные для украинской кухни способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов.
9. Использование специй, приправ, соусов в украинской национальной кухне.

10. Режимы питания, характерные для украинского народа.
11. Традиционные блюда украинской кухни.

ТЕМА 4. Традиции и культура питания в арабских странах. Арабская кухня.

1. Основные факторы, формирующие основу арабской кухни.
2. Экономические особенности Аравии.
3. Географическое расположение и климатические условия Аравии.
4. Этногенез арабского народа.
5. Исторические факторы, повлиявшие на культуру питания арабов.
6. Религиозные и старинные обычаи, повлиявшие на культуру питания арабов
7. Набор исходных продуктов и их сочетание, характерные для арабской кухни.
8. Характерные для арабской кухни способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов.
9. Использование специй, приправ, соусов в арабской кухне.
10. Режимы питания, характерные для арабов.
11. Традиционные блюда арабской кухни.

ТЕМА 5. Традиции и культура питания народов Африки. Африканская кухня.

1. Основные факторы, формирующие основу кухни народов Африки.
2. Экономические особенности Африки.
3. Географическое расположение и климатические условия Африки.
4. Этногенез африканских народов.
5. Исторические факторы, повлиявшие на культуру питания африканцев.
6. Религиозные и старинные обычаи, повлиявшие на культуру питания африканских народов.
7. Набор исходных продуктов и их сочетание, характерные для африканской кухни.
8. Характерные для африканской кухни способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов.
9. Использование специй, приправ, соусов в африканской национальной кухне.
10. Режимы питания, характерные для африканских народов.
11. Традиционные блюда африканской кухни.

ТЕМА 6. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки. Американская кухня.

1. Основные факторы, формирующие основу кухни Америки.
2. Экономические особенности Северной Америки.
3. Экономические особенности Центральной Америки.
4. Экономические особенности Южной Америки.
5. Географическое расположение и климатические условия Экономические особенности Северной, Центральной и Южной Америки.
6. Исторические факторы, повлиявшие на культуру питания народов Северной, Центральной и Южной Америки.
7. Религиозные и старинные обычаи, повлиявшие на культуру питания народов Северной, Центральной и Южной Америки.
8. Набор исходных продуктов и их сочетание, характерные для американской кухни.
9. Характерные для американской кухни способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов.
10. Использование специй, приправ, соусов в американской кухне.
11. Режимы питания, характерные для американских народов.
12. Традиционные блюда американской кухни.

ТЕМА 7. Традиции и культура питания народов Юго-восточной Азии. Национальная кухня Индии, Китая, Японии.

1. Основные факторы, формирующие основу кухни народов Юго-восточной Азии.
2. Экономические особенности народов Юго-восточной Азии.
3. Географическое расположение и климатические условия Экономические особенности народов Юго-восточной Азии.
4. Исторические факторы, повлиявшие на культуру питания Юго-восточной Азии.
5. Религиозные и старинные обычаи, повлиявшие на культуру питания народов Юго-восточной Азии.
6. Набор исходных продуктов и их сочетание, характерные для индийской кухни.
7. Характерные для индийской кухни способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов.
8. Использование специй, приправ, соусов в индийской кухне.
9. Режимы питания, характерные для индийского народа.
10. Традиционные блюда индийской кухни.
11. Набор исходных продуктов и их сочетание, характерные для японской кухни.
12. Характерные для японской кухни способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов.
13. Использование специй, приправ, соусов в японской кухне.
14. Режимы питания, характерные для японского народа.
15. Традиционные блюда японской кухни.
16. Набор исходных продуктов и их сочетание, характерные для китайской кухни.
17. Характерные для китайской кухни способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов.
18. Использование специй, приправ, соусов в китайской кухне.
19. Режимы питания, характерные для китайского народа.
20. Традиционные блюда китайской кухни.

ТЕМА 8. Традиции и культура питания кавказских народов. Кавказская кухня.

1. Основные факторы, формирующие основу кухни народов Кавказа.
2. Экономические особенности Кавказа.
3. Географическое расположение и климатические условия Кавказа.
4. Этногенез кавказских народов.
5. Исторические факторы, повлиявшие на культуру питания кавказских народов.
6. Религиозные и старинные обычаи, повлиявшие на культуру питания кавказских народов.
7. Набор исходных продуктов и их сочетание, характерные для кавказской кухни.
8. Характерные для кавказской кухни способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов.
9. Использование специй, приправ, соусов в кавказской национальной кухне.
10. Режимы питания, характерные для кавказских народов.
11. Традиционные блюда кавказской кухни.

ТЕМА 9. Традиции и культура питания народов Европы. Национальные кухни народов Европы.

1. Основные факторы, формирующие основу кухни народов Европы.
2. Экономические особенности Европы.
3. Географическое расположение и климатические условия Европы.
4. Этногенез европейских народов.
5. Исторические факторы, повлиявшие на культуру питания европейских народов.
6. Религиозные и старинные обычаи, повлиявшие на культуру питания европейских народов.

7. Набор исходных продуктов и их сочетание, характерные для европейской кухни.
8. Характерные для европейской кухни способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов.
9. Использование специй, приправ, соусов в европейской национальной кухне.
10. Режимы питания, характерные для европейских народов.
11. Традиционные блюда французской, английской, немецкой, итальянской, испанской кухни.

Шкала оценивания: 3-балльная.

Критерии оценивания (нижеследующие критерии оценки являются примерными и могут корректироваться):

3 балла (или оценка «отлично») выставляется обучающемуся, если он демонстрирует глубокое знание содержания вопроса; дает точные определения основных понятий; аргументированно и логически стройно излагает учебный материал; иллюстрирует свой ответ актуальными примерами (типовыми и нестандартными), в том числе самостоятельно найденными; не нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

2 балла (или оценка «хорошо») выставляется обучающемуся, если он владеет содержанием вопроса, но допускает некоторые недочеты при ответе; допускает незначительные неточности при определении основных понятий; недостаточно аргументированно и (или) логически стройно излагает учебный материал; иллюстрирует свой ответ типовыми примерами.

1 балл (или оценка «удовлетворительно») выставляется обучающемуся, если он освоил основные положения контролируемой темы, но недостаточно четко дает определение основных понятий и дефиниций; затрудняется при ответах на дополнительные вопросы; приводит недостаточное количество примеров для иллюстрирования своего ответа; нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

0 баллов (или оценка «неудовлетворительно») выставляется обучающемуся, если он не владеет содержанием вопроса или допускает грубые ошибки; затрудняется дать основные определения; не может привести или приводит неправильные примеры; не отвечает на уточняющие и (или) дополнительные вопросы преподавателя или допускает при ответе на них грубые ошибки.

1.2 ВОПРОСЫ ДЛЯ СОБЕСЕДОВАНИЯ

ТЕМА 1. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.

1. Расскажите о значении основных пищевых веществ для организма человека.
2. Какие пути сохранения пищевых веществ вы знаете?
3. Какие основные положения нетрадиционных систем питания.
4. Влияние религии на формирование и становление традиций и культуры питания.
5. Какое влияние оказала наука на культуру питания народов мира?

ТЕМА 2. Традиции и культура питания русского народа. Русская национальная кухня.

6. Какие факторы оказали основное влияние на особенности национальной кухни русского народа?
7. Назовите набор исходных продуктов и их сочетаний, характерных для русской кухни.
8. В чем состоят особенности русской кухни?
9. Какие блюда являются традиционными для русской кухни? Как к ним относятся иностранцы?

ТЕМА 3. Традиции и культура питания украинского народа. Украинская национальная кухня.

1. Какие факторы оказали основное влияние на особенности национальной кухни украинского народа?
2. Назовите набор исходных продуктов и их сочетаний, характерных для украинской кухни.
3. В чем состоят особенности украинской кухни?
4. Какие блюда являются традиционными для украинской кухни? Как к ним относятся иностранцы?

ТЕМА 4. Традиции и культура питания в арабских странах. Арабская кухня.

1. Какие факторы оказали основное влияние на особенности арабской кухни?
2. Назовите набор исходных продуктов и их сочетаний, характерных для арабской кухни.
3. В чем состоят особенности арабской кухни?
4. Какие блюда являются традиционными для арабской кухни? Как к ним относятся иностранцы?

ТЕМА 5. Традиции и культура питания народов Африки. Африканская кухня.

1. Какие факторы оказали основное влияние на особенности африканской кухни?
2. Назовите набор исходных продуктов и их сочетаний, характерных для африканской кухни.
3. В чем состоят особенности африканской кухни?
4. Какие блюда являются традиционными для африканской кухни? Как к ним относятся иностранцы?

ТЕМА 6. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки. Американская кухня.

1. Какие факторы оказали основное влияние на особенности американской кухни?
2. Назовите набор исходных продуктов и их сочетаний, характерных для американской кухни.
3. В чем состоят особенности американской кухни?
4. Какие блюда являются традиционными для американской кухни? Как к ним относятся иностранцы?
5. Использование специй, приправ, соусов в американской кухне.

ТЕМА 7. Традиции и культура питания народов Юго-восточной Азии. Национальная кухня Индии, Китая, Японии.

1. Какие факторы оказали основное влияние на особенности азиатской кухни?
2. Назовите набор исходных продуктов и их сочетаний, характерных для азиатской кухни.
3. В чем состоят особенности азиатской кухни?
4. Какие блюда являются традиционными для азиатской кухни? Как к ним относятся иностранцы?
5. Объясните причины популярности японской кухни в мире.

ТЕМА 8. Традиции и культура питания кавказских народов. Кавказская кухня.

1. Какие факторы оказали основное влияние на особенности кавказской кухни?
2. Назовите набор исходных продуктов и их сочетаний, характерных для кавказской кухни.
3. В чем состоят особенности кавказской кухни?

4. Какие блюда являются традиционными для кавказской кухни? Как к ним относятся иностранцы?
5. Объясните причины популярности кавказской кухни в России.

ТЕМА 9. Традиции и культура питания народов Европы. Национальные кухни народов Европы.

1. Какие факторы оказали основное влияние на особенности европейской кухни?
2. Назовите набор исходных продуктов и их сочетаний, характерных для европейской кухни.
3. В чем состоят особенности французской кухни?
4. Какие блюда являются традиционными для английской кухни? Как к ним относятся иностранцы?
5. Объясните причины популярности итальянской кухни в России.

Шкала оценивания: 3-балльная.

Критерии оценивания (нижеследующие критерии оценки являются примерными и могут корректироваться):

3 балла (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.

2 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.

1 балл (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.

0 баллов (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.

1.3 КЕЙС-ЗАДАЧИ

ТЕМА 1. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания. Кейс-задача № 1.

Заполните таблицу «Особенности традиций питания народов мира».

Таблицу «Особенности традиций питания народов мира»

Регион мира (страна)	Характерные продукты	Характерные блюда
Россия		
Германия		
Италия		
Франция		
Англия		
США		
Китай		
Япония		
Скандинавия		

Кейс-задача № 2.

Составьте с учетом требований сбалансированности план диетического питания на неделю для сорокалетнего мужчины, не имеющего хронических заболеваний, рост – 180, см, вес – 90 кг. .

ТЕМА 2. Традиции и культура питания русского народа. Русская национальная кухня. Кейс-задача № 1.

Составьте технологическую карту на одно из блюд русской национальной кухни (по собственному выбору). Письменно определите последовательность технологических операций приготовления этого блюда.

Кейс-задача № 2.

Составьте меню для приема деловой делегации из России с учетом русских национальных традиций.

ТЕМА 3. Традиции и культура питания украинского народа. Украинская национальная кухня.

Кейс-задача № 1.

Составьте технологическую карту на одно из блюд украинской национальной кухни (по собственному выбору). Письменно определите последовательность технологических операций приготовления этого блюда.

Кейс-задача № 2.

Составьте меню для приема деловой делегации из Украины с учетом русских с учетом украинских национальных традиций.

ТЕМА 4. Традиции и культура питания в арабских странах. Арабская кухня. Кейс-задача № 1.

Составьте технологическую карту на одно из блюд арабской кухни (по собственному выбору). Письменно определите последовательность технологических операций приготовления этого блюда.

Кейс-задача № 2.

Составьте меню для приема деловой делегации из арабских стран с учетом с учетом традиций арабской кухни.

ТЕМА 5. Традиции и культура питания народов Африки. Африканская кухня.

Кейс-задача № 1.

Составьте технологическую карту на одно из блюд арабской кухни (по собственному выбору). Письменно определите последовательность технологических операций приготовления этого блюда.

Кейс-задача № 2.

Составьте меню для приема деловой делегации из страны, расположенной в Центральной Африке с учетом с учетом традиций африканской кухни.

ТЕМА 6. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки. Американская кухня.

Кейс-задача № 1.

Составьте технологическую карту на одно из блюд американской кухни (по собственному выбору). Письменно определите последовательность технологических операций приготовления этого блюда.

Кейс-задача № 2.

Составьте меню для приема деловой делегации из Бразилии с учетом с учетом традиций бразильской кухни.

ТЕМА 7. Традиции и культура питания народов Юго-восточной Азии. Национальная кухня Индии, Китая, Японии.

Кейс-задача № 1.

Составьте технологическую карту на одно из блюд азиатской кухни (по собственному выбору). Письменно определите последовательность технологических операций приготовления этого блюда.

Кейс-задача № 2.

Составьте меню для приема деловой делегации из Китая с учетом с учетом традиций китайской кухни.

ТЕМА 8. Традиции и культура питания кавказских народов. Кавказская кухня.

Кейс-задача № 1.

Составьте технологическую карту на одно из блюд кавказской кухни (по собственному выбору). Письменно определите последовательность технологических операций приготовления этого блюда.

Кейс-задача № 2.

Составьте меню для приема деловой делегации из Азербайджана с учетом с учетом традиций азербайджанской кухни.

ТЕМА 9. Традиции и культура питания народов Европы. Национальные кухни народов Европы.

Кейс-задача № 1.

Составьте технологическую карту на одно из блюд европейской кухни (по собственному выбору). Письменно определите последовательность технологических операций приготовления этого блюда.

Кейс-задача № 2.

Составьте меню для приема деловой делегации из Великобритании с учетом с учетом традиций английской кухни.

Шкала оценивания: 3-балльная.

Критерии оценивания (нижеследующие критерии оценки являются примерными и могут корректироваться):

3 балла (или оценка «отлично») выставляется обучающемуся, если задача решена правильно, в установленное преподавателем время или с опережением времени, при этом обучающимся предложено оригинальное (нестандартное) решение, или наиболее эффективное решение, или наиболее рациональное решение, или оптимальное решение.

2 балла (или оценка «хорошо») выставляется обучающемуся, если задача решена правильно, в установленное преподавателем время, типовым способом; допускается наличие несущественных недочетов.

1 балл (или оценка «удовлетворительно») выставляется обучающемуся, если при решении задачи допущены ошибки некритического характера и (или) превышено установленное преподавателем время.

0 баллов (или оценка «неудовлетворительно») выставляется обучающемуся, если задача не решена или при ее решении допущены грубые ошибки.

1.4 ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ В ТЕСТОВОЙ ФОРМЕ

ТЕМА 1. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.

1. Питание называют рациональным, которое
 - а) обеспечивает нормальную жизнедеятельность человека
 - б) способствует улучшению его здоровья
 - в) предупреждает заболевания
2. Белки – это
 - а) строительный материал для клеток, источник синтеза гормонов и ферментов, а также антител к вирусам
 - б) склад энергии, питательных веществ и воды
 - в) топливо
3. Жиры – это
 - а) строительный материал для клеток, источник синтеза гормонов и ферментов, а также антител к вирусам
 - б) склад энергии, питательных веществ и воды
 - в) топливо
4. Углеводы и клетчатка – это
 - а) строительный материал для клеток, источник синтеза гормонов и ферментов, а также антител к вирусам
 - б) склад энергии, питательных веществ и воды
 - в) топливо
5. Обязательным компонентом дневного рациона являются:
 - а) овощи и фрукты
 - б) копчености
 - в) мясо жирных сортов
6. Меню рационального питания включает:
 - а) картофель фри
 - б) чипсы, кола

- в) майонез, колбаса
- г) ничего из перечисленного

7. Ценным источником кальция не являются продукты:

- а) огурцы
- б) кефир
- в) мясо

8. Высокое содержание витамина С в продуктах (расставь по убыванию):

- а) в листьях одуванчика
- б) в лимоне
- в) в смородине
- г) в шиповнике

9. В день вам необходимо съесть овощей и фруктов не менее:

- а) 500г
- б) 400г
- в) 300г

10. В представленных тестах в пропуски впишите слова, наиболее подходящие по Вашему мнению. Соблюдайте падеж и склонение, указанные в предложениях

- а) Родиной вегетарианства считается

11. Установите последовательность появления в меню человечества следующих продуктов:

- а) пшеница
- б) моллюски
- в) жареное мясо

12. Установите соответствие между функцией питания и ее описанием.

	Функция		Описание
А.	Снабжении организма энергией	1.	Данные вещества обязательно необходимы для регуляции процессов жизнедеятельности.
Б.	Снабжение организма пластическими веществами	2.	Рациональное питание предусматривает примерный баланс поступающей в организм энергии, расходуемой на обеспечение процессов жизнедеятельности.
В.	Снабжение организма биологически активными веществами	3.	Полноценное питание с достаточным содержанием белков, жиров, витаминов и калорий повышает сопротивляемость инфекциям.
Г.	Выработка иммунитета, как неспецифического, так и специфического	4.	Строительным материалом для создания новых клеток и внутриклеточных структур являются химические вещества, входящие в состав пищевых продуктов.

1 _____, 2 _____, 3 _____, 4 _____.

ТЕМА 2. Традиции и культура питания русского народа. Русская национальная кухня.

1. Как называется популярный в России способ заготовки пищевых продуктов впрок, консервирование путём молочнокислого брожения?

- а) томление
- б) квашение

- в) мочение
2. Как назывался главный свадебный хлеб на Руси?
- а) каравай
 - б) шанежка
 - в) кулебяка
3. Каким пирогом является традиционная русская кулебяка?
- а) закрытым или открытым
 - б) закрытым
 - в) открытым
4. Могут ли щи быть рыбными в традиционной русской кухне?
- а) да
 - б) нет
5. Что из списка является традиционным праздничным блюдом русской кухни из свинины или говядины, запечённой большим куском?
- а) буженина
 - б) киш
 - в) беф-строганов
6. Как называется русский праздничный пирог с начинкой из курятины?
- а) беляш
 - б) курник
 - в) кулебяка
7. Какой вид хлеба из муки высшего сорта, выпекался на Руси похожим по форме на гирю?
- а) бублик
 - б) баранка
 - в) калач
8. Каким блюдом в русской кухне является кисель?
- а) он может быть и вторым и третьим блюдом
 - б) вторым
 - в) третьим
9. Какие блины тоньше: русские или французские?
- а) французские
 - б) русские
 - в) во французской кухне нет блинов
10. В представленных тестах в пропуски впишите слова, наиболее подходящие по Вашему мнению. Соблюдайте падеж и склонение, указанные в предложениях
- а) В кипящей воде растворяют мед, добавляют травы (зверобой, мяту, шалфей) и специи (кардамон, гвоздику, корицу). Пьют с пряниками и печеньем. Этот напиток называется ...
11. Установите последовательность появления в русской кухне следующих продуктов:
- а) репа
 - б) картофель
 - в) огурец
 - г) чай
12. Установите соответствие между блюдом и его описанием.

	Блюдо		Описание
А.	Окрошка	1.	Пирожки из пресного ржаного теста, могут быть самыми разными.
Б.	Калитки	2.	Мелко нарезанные овощи, мясо и зелень с белым квасом (не сладким).
В.	Уха	3.	Традиционный мясной пирог, который пекли на свадьбу донские и кубанские казаки, а впоследствии рецепт распространился по всей России. Чаще всего начинка была из курицы
Г.	Курник	4.	Суп с прозрачным бульоном из одного или нескольких сортов рыбы с луком, картофелем, морковью и специями.

1 _____, 2 _____, 3 _____, 4 _____.

ТЕМА 3. Традиции и культура питания украинского народа. Украинская национальная кухня.

- Какой овощ является национальным в украинской кухне?
 - свекла
 - картофель
 - репа
 - огурец
- Мясо, традиционно используемое в украинской кухне –
 - говядина
 - баранина
 - свинина
 - оленина
- Для украинской кухни наименее характерен следующий прием обработки пищи:
 - варение
 - тушение
 - печение
 - жарка
- Одним из самых моментов в день свадебного торжества считается покрытие головы девушки косынкой. Обряд проводит ...
 - мама невесты
 - мама жениха
 - жених
 - отец невесты
 - отец жениха
- Согласно украинским свадебным традициям новобрачные должны бокал, наполненный красным вином, ...
 - разбить
 - подарить
 - сохранить до следующей годовщины свадьбы
 - продать гостям
- Этот безалкогольный напиток готовят, главным образом, летом.
 - кисель
 - квас

- в) узвар
- г) варенуха

7. Гомбовцы – это паровые булочки-шарики из дрожжевого теста. Внутри теста добавляют различные начинки из ягод, фруктов или просто заправляют тесто пряностями. Гомбовцы попали на Украину из ...
- а) Румынии
 - б) Венгрии
 - в) Белоруссии
 - г) Польши
8. Некоторые национальные блюда делали только по особому поводу (например, к религиозному празднику, торжественному обряду). Гречневые и пшеничные блины на Украине пекли ...
- а) на Масленицу
 - б) на Рождество
 - в) на Крещение
9. Некоторые национальные блюда делали только по особому поводу (например, к религиозному празднику, торжественному обряду). На Рождество, традиционно употребляли
- а) зеленый борщ
 - б) сало
 - в) окрошку
 - г) кутю
10. В представленных тестах в пропуски впишите слова, наиболее подходящие по Вашему мнению. Соблюдайте падеж и склонение, указанные в предложениях
- а) Украинские десерты, как правило, изготовлены из
11. Установите последовательность действий в украинской свадьбе:
- а) смотрины
 - б) сватовство
 - в) выкуп невесты
 - г) девичник

12. Установите соответствие между блюдом и его описанием.

	Блюдо		Описание
А.	Вареники	1.	Треугольные блинчики с начинкой, чаще всего мясной.
Б.	Бендерики	2.	Отварные изделия из пресного теста с начинкой из отварного мяса, овощей, грибов, фруктов, творога, картофеля и ягод.
В.	Шулики	3.	Блюдо из гречневой муки наподобие каши.
Г.	Лемишка	4.	Порезанные на небольшие кусочки пшеничные коржики, залитые разведенным мёдом вместе с перетёртым в макитре маком

1 _____, 2 _____, 3 _____, 4 _____.

ТЕМА 4. Традиции и культура питания в арабских странах. Арабская кухня.

1. Какая группа блюд в арабской кухне называется «Мезе»?
- а) мучные блюда

- б) рыбные горячие блюда
 - в) супы
 - г) закуски
2. Каким бы бедным ни был хозяин, он обязан пригласить гостя к столу. Если хозяин предлагает слишком дорогие блюда, когда сам испытывает нужду, это считается дурным тоном. Первым начинает есть ...
- а) гость
 - б) хозяин
 - в) хозяйка
 - г) все начинают трапезу одновременно
3. Арабы предпочитают принимать пищу ...
- а) дома или в небольших заведениях общественного питания
 - б) в ресторанах
 - в) больших кафе
 - г) на улице, на ходу
4. Арабы еду подносят ко рту только ...
- а) правой рукой
 - б) левой рукой
 - в) вилок
 - г) ложкой
 - д) палочками
5. В арабских странах является особым ритуалом употребление ...
- а) чая
 - б) кофе
 - в) кваса
 - г) айрана
6. Среди главных правил стритфуда в Объединенных Арабских Эмиратах отсутствует:
- а) быстро
 - б) вкусно
 - в) сытно
 - г) дешево
7. Основой сытного стритфуда в арабских странах является ...
- а) сыр
 - б) мясо
 - в) овощи
 - г) фрукты
8. Излюбленный холодный напиток арабов, подаваемый перед едой для возбуждения аппетита
- а) чай
 - б) кофе
 - в) квас
 - г) айрана
9. Для детей арабская национальная кухня специфична из-за обилия специй и запахов. Блюда бывают ...
- а) острыми и слишком пряными
 - б) слишком солеными

- в) слишком горячими
- г) слишком жирными

10. В представленных тестах в пропуски впишите слова, наиболее подходящие по Вашему мнению. Соблюдайте падеж и склонение, указанные в предложениях

а) Обед в арабских странах всегда включает в себя основное блюдо, состоящее из ...

11. Следует заметить, что порядок подачи блюд, особенно если речь идет о праздничном обеде, у многих арабских народов совершенно отличен от привычного нам европейского. Так, в Йемене, на праздничный обед обычно последовательно подают:

- а) бинтас-сахи – сладкое тесто, залитое растопленным маслом и медом
- б) бульон
- в) барашек со специальным соусом
- г) арбуз или дыня

12. Установите соответствие между блюдом и его описанием.

	<i>Блюдо</i>		<i>Описание</i>
А.	Масгуф	1.	Сладость из песочного теста с пряным кардамоном и шафраном. Жители Дубая добавляют в нее сироп из плодового дерева, натуральный заменитель сахара. Десерт подается на тарелке, сложенный горкой, или в бокале, предварительно его поливают карамельной массой и посыпают фисташками. Сиропы добавляют блюду тягучести и твердости, а тесто делает его рассыпчатым.
Б.	Хабиса	2.	Арабский плов. От аналогов этого блюда из соседних стран его отличают крупно нарезанные куски мяса, хрустящие орехи и выделяющийся мягкий лук. Любимые восточные специи жителей ОАЭ – шафран, кардамон, черный перец, мускатный орех, корица - придают блюду особый аромат и делают его скорее сладким и пряным, чем привычным для плова острым.
В.	Макбус	3.	Сахарные пончики. Круглые кусочки пресного теста жарят до корочки во фритюре, а затем пропитывают карамелью или сиропом. В Дубае, например, популярен вариант сиропа из сладких фиников. Десерт получается хрустящим и будто медовым, его часто подают к любимому арабами кофе.
Г.	Лукамат	4.	Это жаренный на гриле карп, которого распластали и пропитали маринадом из тамаринда и куркумы. Рыба готовится до хрустящей корочки и после выкладывается на угли, отчего становится такой нежной, что сама отделяется от шкурки. Карпа подают с зеленью, ломтиком лимона, соленьями. Иногда его накрывают лепешкой – так сохраняется жар и вкусный сок.

1 _____, 2 _____, 3 _____, 4 _____.

ТЕМА 5. Традиции и культура питания народов Африки. Африканская кухня.

1. В странах западного побережья Африки подают фу-фу энд, представляющий собой ...
- а) густой суп

- б) обжаренное мясо
 - в) местную разновидность пельменей
 - г) сладкий десерт
2. На сенегальскую кухню сильно повлияла ...
- а) Англия
 - б) Франция
 - в) Германия
 - г) Россия
3. Среди жителей западного побережья Африки популярно блюдо под названием «кантри чоп». Оно готовится на основе ...
- а) пшеницы
 - б) риса
 - в) гречки
 - г) баранины
4. Кухня Восточной Африки характеризуется ...
- а) использованием американских традиций питания
 - б) влиянием кулинарных традиций Австралии
 - в) ограниченным набором продуктов
 - г) отказом от мясных продуктов
5. Для Восточной Африки характерно использование ...
- а) свинины
 - б) сырой рыбы
 - в) козлятины
 - г) баранины
6. Для Западной Африки характерен пеппер, представляющий собой...
- а) рыбный суп, щедро приправленный перцем чили
 - б) мясной суп, щедро приправленный перцем чили
 - в) разновидность жаркого
 - г) овощной суп
7. За едой местное население побережья Западной Африки обычно пьет ...
- а) пиво из перебродившего проса или кукурузы и свежие фруктовые соки
 - б) кисломолочные напитки, приготовленные из верблюжьего молока
 - в) ржаной квас
 - г) наваристый бульон
8. За едой местное население побережья Западной Африки обычно пьет ...
- а) пиво из перебродившего проса или кукурузы и свежие фруктовые соки
 - б) кисломолочные напитки, приготовленные из верблюжьего молока
 - в) ржаной квас
 - г) наваристый бульон
9. Южноафриканская кулинария ...
- а) это смесь африканских, малазийских, индийских, британских, французских, датских и старобурских традиций.
 - б) это смесь африканских, японских, немецких традиций.
 - в) это исключительно местная кухня

г) сочетает в себе древние традиции африканских племен и переселенцев с Ближнего Востока, имеет характерные черты средиземноморской кухни, в ней также ощутимо влияние турецкой и европейской

10. В представленных тестах в пропуски впишите слова, наиболее подходящие по Вашему мнению. Соблюдайте падеж и склонение, указанные в предложениях

а) Исторически кускус готовили из

11. При приготовлении алжирского куриного супа с кус-кусом необходим следующий порядок действий:

- а) обжарить голени на раскалённом масле до румяной корочки
- б) с куриных голени снять шкурку
- в) Снять мясо с костей, порезать кусочками

12. Установите соответствие между видом мяса и его популярностью в одном из регионов Африки.

	<i>Мясо</i>		<i>Регион</i>
А.	Баранина	1.	Страны Восточной Африки.
Б.	Козлятина	2.	Страны Северной Африки
В.	Говядина	3.	Экваториальная Африка
Г.	Мясо козы, газели, зебу	4.	Южная Африка

1 _____, 2 _____, 3 _____, 4 _____.

ТЕМА 6. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки. Американская кухня.

1. Любимый овощ американцев, используемый не только в кулинарии, но и как традиционное украшение:

- а) тыква
- б) огурец
- в) помидоры
- г) перец

2. Какой кухне принадлежит блюдо «ветчина в медовой глазури»?

- а) немецкой
- б) американской
- в) бразильской
- г) мексиканской

3. В какой кухне мясо и рыбу для горячих блюд не панируют?

- а) мексиканской
- б) американской
- в) аргентинской
- г) бразильской

4. Какое блюдо заменяет бразильский суп?

- а) пампас
- б) пиканья
- в) фейжуадо
- г) террине

5. Какой продукт является основным продуктом питания мексиканцев?

- а) кукуруза
- б) рис
- в) нут
- г) чечевица

6. Какой продукт является основой многих мексиканских блюд?

- а) рыбный соус
- б) тортильяс
- в) каннелони
- г) ньёки

7. Как в мексиканской кухне называют блюда на основе кукурузной каши?

- а) такос
- б) энчиладос
- в) квесадильяс
- г) тамалес

8. Что использовали коренные жители Северной Америки вместо сахара?

- а) финиковую пасту
- б) виноградный сок
- в) сушеный виноград
- г) кленовый сироп

9. Как называется блюдо, приготовленное на открытом огне на свежем воздухе?

- а) тандур
- б) барбекю
- в) карри
- г) пилав

10. В представленных тестах в пропуски впишите слова, наиболее подходящие по Вашему мнению. Соблюдайте падеж и склонение, указанные в предложениях

а) Пожалуй, самое знаковое блюдо США. На столах американцев оно появилось благодаря иммигрантам из Великобритании, Швеции и Голландии. Приготовить его было дешево, поэтому долгое время оно было основной пищей колонистов. Со временем американцы стали богаче, но блюдо осталось неизменным атрибутом американской культуры. Это –

11. Верная последовательность приема пищи:

- а) ланч
- б) завтрак
- в) обед

12. Установите соответствие между блюдом и его описанием.

	Блюдо		Описание
А.	Гамбо	1.	Оригинальный салат из картофеля, куриной грудки и колбасы, с легким ароматом чеснока и копченостей.
Б.	Ранчо	2.	Густой, насыщенный и пряный суп с курицей, зеленым сладким перцем и сельдереем, всегда подается с рисом
В.	Аляска	3.	Легкий салат
Г.	Вальдорф	4.	Торт с мороженым внутри

1 _____, 2 _____, 3 _____, 4 _____.

ТЕМА 7. Традиции и культура питания народов Юго-восточной Азии. Национальная кухня Индии, Китая, Японии.

1. Какая группа блюд в индийской кухне носит название «Карри»?
 - а) сладкие блюда
 - б) горячие блюда
 - в) закуски
 - г) супы

2. В какой азиатской стране широко распространено вегетарианство?
 - а) Японии
 - б) Корее
 - в) Индии
 - г) Китае

3. Мясо, каких животных не едят индусы?
 - а) овец
 - б) коров
 - в) свиней
 - г) диких животных

4. В какой кухне готовят блюда из ласточкиных гнезд?
 - а) японской
 - б) китайской
 - в) корейской
 - г) вьетнамской

5. Самая популярная приправа в Индии:
 - а) карри
 - б) соевый соус
 - в) рыбный соус
 - г) букет «Гарни»

6. В какой стране готовят блюда из змей?
 - а) индийской
 - б) японской
 - в) китайской
 - г) корейской

7. В какой кухне готовят блюда из ядовитых рыб?
 - а) китайской
 - б) японской
 - в) корейской
 - г) тайской

8. Для приготовления какого напитка в Индии используют квашеную морковь?
 - а) нимбу-панч
 - б) пива
 - в) канжи
 - г) флипа

9. Какой продукт является синонимом слова – «пицца» в кухне Юго-восточной Азии?
- рыба
 - рис
 - фасоль
 - нут
10. В представленных тестах в пропуски впишите слова, наиболее подходящие по Вашему мнению. Соблюдайте падеж и склонение, указанные в предложениях
- Тофу традиционно готовят из
11. Главный принцип подачи блюд японской кухни – четкая последовательность действий, которую ни в коем случае нельзя нарушать. Установите верную последовательность употребления блюд в Японии.
- сашими из сырой рыбы
 - зеленый чай
 - рис
 - супы и сушидевичник
12. Установите соответствие между блюдом и его описанием.

	Блюдо		Описание
А.	Темпура	1.	Блюдо, сочетающее в себе японский рис и морепродукты (хотя иногда используются и другие ингредиенты).
Б.	Сукияки	2.	Блюдо, приготовленное из пшеничной лапши. Первоначально суп готовился с добавлением курицы, но в последние годы стали также добавлять свинину, говядину и морепродукты.
В.	Рамен	3.	Блюдо, в котором мясо и овощи тушатся в железном горшочке. Добавляемый в него соус, известный как warishita, изготавливается из соевого соуса и сахара.
Г.	Суши	4.	Блюдо, в котором морепродукты, свежие овощи и другие ингредиенты сначала окунаются в муку и яичное тесто, а потом жарятся во фритюре.

1 _____, 2 _____, 3 _____, 4 _____.

ТЕМА 8. Традиции и культура питания кавказских народов. Кавказская кухня.

- Это блюдо традиционно едят ранним утром, до завтрака или на завтрак. Как правило, оно варится и подается несоленым, без заправок. В отдельной тарелке к нему подают соль, измельченный чеснок, рубленую зелень и т.п. Что это за блюдо?
 - хаш
 - лагман
 - шурпа
 - шашлык
- Чанахи и чахохбили - все это, несомненно, очень вкусно. Но, хоть и в первом, и во втором блюде есть овощи и мясо, готовятся и подаются они совершенно по-разному. Как именно?
 - оба блюда подаются в горшочках
 - чанахи подается в глиняном горшочке, а чахохбили – в тарелке
 - оба блюда подаются в тарелках
 - чанахи подается в тарелке, а чахохбили – в глиняном горшочке
- Это блюдо называют армянской пиццей

- а) лахматжун
- б) фокачча
- в) кесадилья
- г) матнакаш

4. Мцвади, хоровац – о чем мы говорим?

- а) это кавказский салат
- б) это название шашлыка на разных языках
- в) разновидности супов
- г) тушеные овощи

5. Как называется это знаменитое дагестанское блюдо?

- а) чудра
- б) чудо
- в) чуду
- г) чадо

6. Из чего готовится ногайский чай?

- а) из черного чая, молока и соли
- б) из черного чая и пряных трав
- в) из зеленого чая и соли
- г) из черного чая, молока и перца

7. Блюдо кавказской кухни из виноградных листьев, риса и фарша – это ...

- а) кавурма
- б) пахлава
- в) далма
- г) чуду

8. Хачапури какой разновидности выглядят как лодочки с сыром и яйцом:

- а) аджарские
- б) гагаузские
- в) тбилисские

9. К какой категории блюд относится «сацебели»:

- а) к гарнирам
- б) к соусам
- в) к основным блюдам

10. В представленных тестах в пропуски впишите слова, наиболее подходящие по Вашему мнению. Соблюдайте падеж и склонение, указанные в предложениях

- а) Для приготовления супа «харчо» традиционно используется мясо....

11. Правильная последовательность тостов в ходе грузинского застолья:

- а) во имя Бога
- б) за мир
- в) за родственников

12. Установите соответствие между блюдом и его описанием.

	<i>Блюдо</i>		<i>Описание</i>
А.	Гедлибже	1.	Сырный осетинский пирог
Б.	Сабурани	2.	Ароматное блюдо из баклажанов, помидоров и

			сладкого перца.
В.	Аджапсанда	3.	Колоритное, невероятно ароматное кавказское блюдо, которое традиционно готовят из потрохов (субпродуктов), с огромным количеством приправ, зеленью, чесноком и, конечно же, с зернами граната, которые в Грузии любят добавлять практически во все блюда.
Г.	Кучмачи	4.	Курица, тушенная в густом сметанном соусе с луком и чесноком.

1 _____, 2 _____, 3 _____, 4 _____.

ТЕМА 9. Традиции и культура питания народов Европы. Национальные кухни народов Европы.

1. Какое блюдо является неотъемлемой частью завтрака в Великобритании?
 - а) пудинг сухарный
 - б) рогалики с джемом
 - в) поридж
 - г) манная каша
2. Любимый горячий напиток англичан:
 - а) шоколад
 - б) кофе
 - в) чай с молоком
 - г) чай с лимоном
3. Какое блюдо является изобретением англичан?
 - а) тефтели
 - б) ростбиф
 - в) бифштекс рубленый
 - г) кнели куриные
4. Праздничное испанское блюдо:
 - а) жареный цыпленок
 - б) паэлья
 - в) рыбный пудинг
 - г) тортильяс
5. Из какого мяса испанцы готовят блюдо «бандерильяс»?
 - а) мяса акулы
 - б) бычьего мяса
 - в) свинины
 - г) курицы
6. В каком блюде традиционно сочетается мясо курицы и морепродукты?
 - а) суп буйабес
 - б) суп панадель
 - в) паэлья
 - г) энчиладас
7. Любимое блюдо немцев:
 - а) свиные ножки с квашеной капустой
 - б) бифштекс

- в) рулет с яйцом
- г) кнедлики из печени

8. Из чего немцы готовят роль-мопс?

- а) маринованных кабачков
- б) филе курицы
- в) сельди соленой
- г) папоротника соленого

9. В какой кухне готовят супы с пивом?

- а) испанской
- б) английской
- в) немецкой
- г) польской

10. В представленных тестах в пропуски впишите слова, наиболее подходящие по Вашему мнению. Соблюдайте падеж и склонение, указанные в предложениях

- а) Европейская кухня, также именуется западной или

11. Этикетом рекомендуется такая последовательность подачи блюд:

- а) первое блюдо
- б) второе блюдо
- в) горячая закуска
- г) холодная закуска (или закуски)

12. Установите соответствие между блюдом и страной.

	<i>Блюдо</i>		<i>Страна</i>
А.	Бакаляу	1.	Италия
Б.	Бифштекс	2.	Кипр
В.	Пицца	3.	Великобритания
Г.	Халлуми	4.	Португалия

1 _____, 2 _____, 3 _____, 4 _____.

Шкала оценивания: 12-балльная.

Критерии оценивания:

Каждый вопрос (задание) в тестовой форме оценивается по дихотомической шкале: выполнено – 1 балл, не выполнено – 0 баллов.

Применяется следующая шкала перевода баллов в оценку по 5-балльной шкале:

- 12-9 баллов соответствуют оценке «отлично»;
- 8-6 баллов – оценке «хорошо»;
- 5-3 баллов – оценке «удовлетворительно»;
- 2 балла и менее – оценке «неудовлетворительно».

1.5 ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

ТЕМА 1. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.

1. Характеристика пищевых обрядов и традиций в православии.
2. Характеристика пищевых обрядов и традиций в исламе, протестантизме, иудаизме.
3. Характеристика пищевых обрядов и традиций в исламе, протестантизме, иудаизме.
4. Нетрадиционные системы питания и их критический анализ

5. Питание и здоровье.
6. Влияние науки на культуру питания народов мира.
7. Современные взгляды на потребление пищи и питания человека.
8. Культура и традиции питания в произведениях русских и европейских писателей.
9. Культура и традиции питания в произведениях европейских художников.
10. Отражение культуры и традиций питания в произведениях русских художников
11. Влияние количества, качества, ассортимента пищи, своевременность и регулярность приема на жизнедеятельность человека.
12. Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки.
13. Принципы рационального питания: адекватность, сбалансированность.
14. Требования к пищевому рациону, режиму питания, условиям приёма пищи.
15. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода. Значение для организма человека, суточная потребность, содержание в пищевых продуктах, пути сохранения при кулинарной обработке продуктов.
16. Понятие обмена веществ и энергетического баланса.
17. Значение основных пищевых веществ для организма человека и пути их сохранения
18. Понятие кулинарной продукции и ее классификация.
19. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов.

ТЕМА 2. Традиции и культура питания русского народа. Русская национальная кухня.

1. Формирование культуры питания в России
2. Традиции и ритуалы русской трапезы.
3. Формирование региональных традиций питания в России.

ТЕМА 3. Традиции и культура питания украинского народа. Украинская национальная кухня.

1. История и традиции украинской кухни
2. Национальные украинские продукты
3. Национальные украинские блюда
4. Посуда в украинской кухне
5. Оформление стола в украинской кухне

ТЕМА 4. Традиции и культура питания в арабских странах. Арабская кухня.

1. Традиции питания народов Ближнего Востока.
2. Особенности питания и обслуживания туристов из Арабских Эмиратов.
3. Особенности питания и обслуживания туристов из Египта.
4. Особенности питания и обслуживания туристов из Туниса.
5. Особенности питания и обслуживания туристов из Марокко.
6. Арабские сладости.
7. Арабский кофе и традиции.

ТЕМА 5. Традиции и культура питания народов Африки. Африканская кухня.

1. Особенности культуры питания в африканских странах.
2. Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из африканских стран (по отдельным странам).

ТЕМА 6. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки. Американская кухня.

1. Американские традиции питания.
2. Особенности культуры питания в странах Латинской Америки.

3. Организация массового питания в США и Канаде.
4. Общие черты и особенности американской системы Fast Food.
5. Влияние эмиграции на традиции и культуру питания в США и Канаде.

ТЕМА 7. Традиции и культура питания народов Юго-восточной Азии. Национальная кухня Индии, Китая, Японии.

1. Национальные традиции питания Китая.
2. История развития очагов у народов ЮВА.
3. Рис и его роль в формировании традиций питания народов ЮВА.
4. Застолье и его специфика в культуре питания народов стран ЮВА.
5. Напитки народов стран ЮВА и их роль в традиции питания.
6. Чайная церемония в культурах народов мира. Эволюционный аспект.
7. Исторические аспекты китайской чайной церемонии.
8. Исторические аспекты японской чайной церемонии.
9. Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из стран Азии (по отдельным странам).
10. Влияние ислама и индуизма на структуру и особенности питания индийцев.

ТЕМА 8. Традиции и культура питания кавказских народов. Кавказская кухня.

1. Традиции питания и национальные блюда Грузии.
2. Традиции питания и национальные блюда Армении.
3. Традиции питания и национальные блюда Азербайджана.

ТЕМА 9. Традиции и культура питания народов Европы. Национальные кухни народов Европы.

1. История кулинарного искусства в Европе (Италия, Франция).
2. Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания Европы.
3. Традиции питания в Греции: от древности до сегодняшнего дня.
4. Влияние французской кухни и культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы.
5. Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из Европы (по отдельным странам).
6. Средиземноморская кухня и ее особенности.
7. Традиции сыроделия: Голландия.
8. Традиции сыроделия: Швейцария.
9. Традиции сыроделия Бельгия.
10. Традиции сыроделия: Франция.
11. Традиции шоколадного производства: Швейцария.

Шкала оценивания: 6-балльная.

Критерии оценивания (нижеследующие критерии оценки являются примерными и могут корректироваться):

6 баллов (или оценка «отлично») выставляется обучающемуся, если тема реферата раскрыта полно и глубоко, при этом убедительно и аргументированно изложена собственная позиция автора по рассматриваемому вопросу; структура реферата логична; изучено большое количество актуальных источников, грамотно сделаны ссылки на источники; самостоятельно подобран яркий иллюстративный материал; сделан обоснованный убедительный вывод; отсутствуют замечания по оформлению реферата.

4 балла (или оценка «хорошо») выставляется обучающемуся, если тема реферата раскрыта полно и глубоко, сделана попытка самостоятельного осмысления темы; структура реферата логична; изучено достаточное количество источников,

имеются ссылки на источники; приведены уместные примеры; сделан обоснованный вывод; имеют место незначительные недочеты в содержании и (или) оформлении реферата.

2 балла (или оценка «удовлетворительно») выставляется обучающемуся, если темареферата раскрыта неполно и (или) в изложении темы имеются недочеты и ошибки; структура реферата логична; количество изученных источников менее рекомендуемого, сделаны ссылки на источники; приведены общие примеры; вывод сделан, но имеет признаки неполноты и неточности; имеются замечания к содержанию и (или) оформлению реферата.

0 баллов (или оценка «неудовлетворительно») выставляется обучающемуся, если содержание реферата имеет явные признаки плагиата и (или) тема реферата не раскрыта и (или) в изложении темы имеются грубые ошибки; материал не структурирован, излагается непоследовательно и сбивчиво; количество изученных источников значительно менее рекомендуемого, неправильно сделаны ссылки на источники или они отсутствуют; не приведены примеры или приведены неверные примеры; отсутствует вывод или вывод расплывчат и неконкретен; оформление реферата не соответствует требованиям.

2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

2.1 БАНК ВОПРОСОВ И ЗАДАНИЙ В ТЕСТОВОЙ ФОРМЕ

1 Вопросы в закрытой форме.

- 1.1 Питание называют рациональным, которое
- обеспечивает нормальную жизнедеятельность человека
 - способствует улучшению его здоровья
 - предупреждает заболевания
- 1.2 Белки – это
- строительный материал для клеток, источник синтеза гормонов и ферментов, а также антител к вирусам
 - склад энергии, питательных веществ и воды
 - топливо
- 1.3 Жиры – это
- строительный материал для клеток, источник синтеза гормонов и ферментов, а также антител к вирусам
 - склад энергии, питательных веществ и воды
 - топливо
- 1.4 Углеводы и клетчатка – это
- строительный материал для клеток, источник синтеза гормонов и ферментов, а также антител к вирусам
 - склад энергии, питательных веществ и воды
 - топливо
- 1.5 Обязательным компонентом дневного рациона являются:
- овощи и фрукты
 - копчености
 - мясо жирных сортов
- 1.6 Меню рационального питания включает:
- картофель фри
 - чипсы, кола
 - майонез, колбаса
 - ничего из перечисленного
- 1.7 Ценным источником кальция не являются продукты:
- огурцы
 - кефир
 - мясо
- 1.8 Высокое содержание витамина С в продуктах (расставь по убыванию):
- в листьях одуванчика
 - в лимоне
 - в смородине
 - в шиповнике

- 1.9 В день вам необходимо съесть овощей и фруктов не менее:
- а) 500г
 - б) 400г
 - в) 300г
- 1.10 Как называется популярный в России способ заготовки пищевых продуктов впрок, консервирование путём молочнокислого брожения?
- а) томление
 - б) квашение
 - в) мочение
- 1.11 Как назывался главный свадебный хлеб на Руси?
- а) каравай
 - б) шанежка
 - в) кулебяка
- 1.12 Каким пирогом является традиционная русская кулебяка?
- а) закрытым или открытым
 - б) закрытым
 - в) открытым
- 1.13 Могут ли щи быть рыбными в традиционной русской кухне?
- а) да
 - б) нет
- 1.14 Что из списка является традиционным праздничным блюдом русской кухни из свинины или говядины, запечённой большим куском?
- а) буженина
 - б) киш
 - в) беф-строганов
- 1.15 Как называется русский праздничный пирог с начинкой из курятины?
- а) беляш
 - б) курник
 - в) кулебяка
- 1.16 Какой вид хлеба из муки высшего сорта, выпекался на Руси похожим по форме на гирию?
- а) бублик
 - б) баранка
 - в) калач
- 1.17 Каким блюдом в русской кухне является кисель?
- а) он может быть и вторым и третьим блюдом
 - б) вторым
 - в) третьим
- 1.18 Какие блины тоньше: русские или французские?
- а) французские

- б) русские
- в) во французской кухне нет блинов

1.19 Что использовали коренные жители Северной Америки вместо сахара?

- а) финиковую пасту
- б) виноградный сок
- в) сушеный виноград
- г) кленовый сироп

1.20 Как называется блюдо, приготовленное на открытом огне на свежем воздухе?

- а) тандур
- б) барбекю
- в) карри
- г) пилав

1.21 Любимый овощ американцев, используемый не только в кулинарии, но и как традиционное украшение:

- а) тыква
- б) огурец
- в) помидоры
- г) перец

1.22 Какой кухне принадлежит блюдо «ветчина в медовой глазури»?

- а) немецкой
- б) американской
- в) бразильской
- г) мексиканской

1.23 В какой кухне мясо и рыбу для горячих блюд не панируют?

- а) мексиканской
- б) американской
- в) аргентинской
- г) бразильской

1.24 Какое блюдо заменяет бразильский суп?

- а) пампас
- б) пиканья
- в) фейжуадо
- г) террине

1.25 Какой продукт является основным продуктом питания мексиканцев?

- а) кукуруза
- б) рис
- в) нут
- г) чечевица

1.26 Какой продукт является основой многих мексиканских блюд?

- а) рыбный соус
- б) тортильяс
- в) каннелони

г) ньёки

1.27 Как в мексиканской кухне называют блюда на основе кукурузной каши?

- а) такос
- б) энчиладос
- в) квесадильяс
- г) тамалес

1.28 В кухне, какой страны существует специальная классификация остроты различных сортов перца?

- а) Венгрии
- б) Мексике
- в) Бразилии
- г) Испании

1.29 Способ измельчения вареного мяса и рыбы для мексиканских блюд:

- а) протираание
- б) рубка
- в) деление на волокна
- г) нарезка

1.30 Из какой муки готовят тортильяс в мексиканской кухне?

- а) рисовой
- б) пшеничной
- в) гречневой
- г) кукурузной

1.31 Каким супам отдают предпочтение американцы?

- а) заправочным
- б) прозрачным
- в) пюреобразным
- г) фруктовым

1.32 Чем, как правило, заправляют салаты в мексиканской кухне?

- а) сметаной
- б) сливками
- в) оливковым маслом
- г) майонезом

1.33 Какие салаты наиболее распространены в американской кухне?

- а) зеленые
- б) с рисом
- в) мясные
- г) рыбные

1.34 Какая группа блюд в индийской кухне носит название «Карри»?

- а) сладкие блюда
- б) горячие блюда
- в) закуски
- г) супы

1.35 В какой азиатской стране широко распространено вегетарианство?

- а) Японии
- б) Корее
- в) Индии
- г) Китае

1.36 Мясо, каких животных не едят индусы?

- а) овец
- б) коров
- в) свиней
- г) диких животных

1.37 Какая группа блюд в арабской кухне называется «Мезе»?

- а) мучные блюда
- б) рыбные горячие блюда
- в) супы
- г) закуски

1.38 В какой кухне готовят блюда из ласточкиных гнезд?

- а) японской
- б) китайской
- в) корейской
- г) вьетнамской

1.39 Самая популярная приправа в Индии:

- а) карри
- б) соевый соус
- в) рыбный соус
- г) букет «Гарни»

1.40 В какой стране готовят блюда из змей?

- а) индийской
- б) японской
- в) китайской
- г) корейской

1.41 От каких овощей отказываются индусы – строгие вегетарианцы?

- а) лука
- б) помидоров
- в) чеснока
- г) огурцов

1.42 В какой кухне готовят блюда из ядовитых рыб?

- а) китайской
- б) японской
- в) корейской
- г) тайской

1.43 Для приготовления какого напитка в Индии используют квашеную морковь?

- а) нимбу-панч
- б) пива

- в) канжи
- г) флипа

1.44 Какой продукт является синонимом слова – «пища» в кухне Юго-восточной Азии?

- а) рыба
- б) рис
- в) фасоль
- г) нут

1.45 В какой стране была написана первая в мире кулинарная книга?

- а) Франции
- б) Италии
- в) Японии
- г) Китае

1.46 Самый распространенный способ тепловой обработки продуктов в китайской кухне.

- а) варка
- б) тушение
- в) припускание
- г) жарка

1.47 В какой стране обед заканчивается супом?

- а) Китае
- б) Индии
- в) Японии
- г) Корее

1.48 Какое мясо предпочтительнее в китайской кухне?

- а) телятина
- б) баранина
- в) свинина
- г) говядина

1.49 В какой кухне для измельчения продуктов не пользуются мясорубками?

- а) Японии
- б) Корее
- в) Китае
- г) Индии

1.50 Какая приправа популярна в китайской кухне?

- а) лавровый лист
- б) винный уксус
- в) соевый соус
- г) рыбная паста

1.51 Чем в китайской кухне ослабляют сильный рыбный запах блюд?

- а) уксусом
- б) зеленью петрушки
- в) водкой
- г) свиным салом

1.52 Какой молочный продукт китайцы называют испорченным?

- а) сливочное масло
- б) творог
- в) йогурт
- г) кефир

1.53 Какое китайское блюдо является концентрированным белком?

- а) акулы плавники
- б) консервированные яйца
- в) ласточкины гнезда
- г) побеги бамбука

1.54 Время жарки основных блюд в китайской кухне:

- а) 2-3 мин
- б) 7-10 мин
- в) 15-20 мин
- г) 30-40 мин

1.55 На сколько кусочков нарезают при подаче «Утку по-пекански»?

- а) 60
- б) 80
- в) 100
- г) 120

1.56 Какие добавки китайцы добавляют в чай?

- а) корицу
- б) ванилин
- в) сахар
- г) никаких

1.57 Каких блюд нет в корейской кухне?

- а) сладких
- б) молочных
- в) крупяных
- г) пюреобразных

1.58 Из чего готовят творог в странах Юго-восточной Азии?

- а) молока буйволиц
- б) кокосового молока
- в) коровьего молока
- г) сои

1.59 Какой кухне принадлежит блюдо «Кимчхи»?

- а) индийской
- б) японской
- в) китайской
- г) корейской

1.60 В какой стране любят блюда из квашеной редьки?

- а) Китае
- б) Корее

- в) Японии
- г) Индии

1.61 Какой плод в тайской кухне служит для получения молока?

- а) киви
- б) дуриан
- в) папайя
- г) кокос

1.62 В какой кухне популярно блюдо из яиц в виде мотков из яичных нитей?

- а) Корея
- б) Таиланде
- в) Китае
- г) Индонезии

1.63 Что является обязательной составной частью японского блюда «Суши»?

- а) рыба
- б) грибы
- в) соя
- г) рис

1.64 Из чего готовят тофу?

- а) сои
- б) нута
- в) чечевицы
- г) гороха

1.65 В каком блюде японской кухни рыба используется в сыром виде?

- а) суши
- б) сашими
- в) калекукко
- г) саган-долма

1.66 Какие фрукты предпочитают японцы?

- а) груши
- б) яблоки
- в) хурму
- г) виноград

1.67 Водой какой температуры заваривают чай в Японии?

- а) 50-60⁰С
- б) 60-70⁰С
- в) 70-80⁰С
- г) 100⁰С

1.68 В культуре какого народа чайная церемония занимает одно из заметных мест?

- а) Англии
- б) Китае
- в) Японии
- г) Швеции

1.69 Какое блюдо является неотъемлемой частью завтрака в Великобритании?

- а) пудинг сухарный
- б) рогалики с джемом
- в) поридж
- г) манная каша

1.70 Любимый горячий напиток англичан:

- а) шоколад
- б) кофе
- в) чай с молоком
- г) чай с лимоном

1.71 Какое блюдо является изобретением англичан?

- а) тефтели
- б) ростбиф
- в) бифштекс рубленый
- г) кнели куриные

1.72 Праздничное испанское блюдо:

- а) жареный цыпленок
- б) паэлья
- в) рыбный пудинг
- г) тортильяс

1.73 Из какого мяса испанцы готовят блюдо «бандерильяс»?

- а) мяса акулы
- б) бычьего мяса
- в) свинины
- г) курицы

1.74 В каком блюде традиционно сочетается мясо курицы и морепродукты?

- а) суп буйабес
- б) суп панадель
- в) паэлья
- г) энчиладас

1.75 Любимое блюдо немцев:

- а) свиные ножки с квашеной капустой
- б) бифштекс
- в) рулет с яйцом
- г) кнедлики из печени

1.76 Из чего немцы готовят роль-мопс?

- а) маринованных кабачков
- б) филе курицы
- в) сельди соленой
- г) папоротника соленого

1.77 В какой кухне готовят супы с пивом?

- а) испанской
- б) английской
- в) немецкой
- г) польской

1.78 Струдель с яблоками – изделие чьей кухни?

- а) венгерской
- б) греческой
- в) английской
- г) немецкой

1.79 Фляки – изделие чьей кухни?

- а) румынской
- б) итальянской
- в) корейской
- г) польской

1.80 Из чего готовят фляки?

- а) печени
- б) рубцов
- в) сердца
- г) мозгов

1.81 Какая крупа используется для краковской каши?

- а) рисовая
- б) пшенная
- в) гречневая
- г) ячменная

1.82 Кто изобрел бигос?

- а) чехи
- б) поляки
- в) румыны
- г) немцы

1.83 Основной компонент бигоса:

- а) капуста
- б) мясо
- в) грибы
- г) помидоры

1.84 Как называют кукурузную кашу в Румынии?

- а) поридж
- б) мамалыга
- в) полента
- г) няня

1.85 Что такое чорба?

- а) напиток из ягод
- б) фаршированная тыква

- в) суп
- г) закуска из творога

1.86 К каким блюдам относятся мусаки?

- а) тушеным
- б) запеченым
- в) жареным
- г) вареным

1.87 Какая страна оказала большое влияние на формирование греческой кухни?

- а) Турция
- б) Италия
- в) Франция
- г) Болгария

1.88 Любимый продукт в скандинавской кухне:

- а) свинина
- б) говядина
- в) крупы
- г) рыба

1.89 В каком виде скандинавы предпочитают потреблять картофель, морковь и другие овощи?

- а) отварном
- б) жареном
- в) тушеном
- г) запеченом

1.90 Любимый молочный продукт в скандинавских странах:

- а) творог
- б) молоко
- в) сыр
- г) йогурт

1.91 В каком виде используют свеклу для приготовления бифштекса в шведской кухне?

- а) сыром
- б) тушеном
- в) вареном
- г) смеси сырой и вареной

1.92 Любимая закуска скандинавов:

- а) ветчина с хреном
- б) сельдь с луком
- в) заливное из рыбы
- г) бутерброд с икрой

1.93 Какое блюдо в русской кухне готовят по аналогии со скандинавскими клопсами?

- а) фрикадельки
- б) гренки
- в) хворост
- г) клецки

1.94 На каком жире скандинавы предпочитают жарить салаку?

- а) оливковом масле
- б) свином жире
- в) сливочном масле
- г) топленом масле

1.95 Закуски, популярные в Дании:

- а) мясные рулеты
- б) фаршированная рыба
- в) салаты
- г) бутерброды

1.96 Что такое клипфикс?

- а) вяленая баранина
- б) сушеные яблоки
- в) сушеная треска
- г) вареные раки

1.97 Старинный способ консервирования мяса в Болгарии:

- а) засолка
- б) маринование
- в) вяление
- г) замораживание

1.98 К какой группе блюд относится баница?

- а) мучных
- б) овощных
- в) яичных
- г) крупяных

1.99 Кухня какой страны более острая?

- а) Румынии
- б) Болгарии
- в) Венгрии
- г) Германии

1.100 Что объединяет супы типа чорб?

- а) сладковатый вкус
- б) кисловатый вкус
- в) острый вкус
- г) пресный вкус

1.101 Любимый овощ венгров:

- а) огурцы
- б) помидоры
- в) картофель
- г) перец

1.102 Какое блюдо в венгерской кухне может быть горячим блюдом и супом?

- а) токань
- б) паприкаш
- в) гуляш
- г) перкельт

1.103 Какой жир венгры используют для жарки?

- а) сливочное масло
- б) растительное масло
- в) свиной жир
- г) говяжий жир

1.104 В какой стране специально откармливают гусей для увеличения печени?

- а) Румынии
- б) Польше
- в) Венгрии
- г) Турции

1.105 Время тепловой обработки французского бифштекса:

- а) 1-2 мин
- б) 2-4 мин
- в) 7-10 мин
- г) 10-15 мин

1.106 Какой овощ является непременной составной частью блюд в итальянской кухне?

- а) сельдерей
- б) лук
- в) чеснок
- г) петрушка

1.107 Какой продукт присутствует в ежедневной трапезе французов?

- а) рыба
- б) фасоль
- в) йогурт
- г) сыр

1.108 Любимый овощной суп во Франции:

- а) из спаржи
- б) луковый
- в) из помидоров
- г) огуречный

1.109 В какой кухне готовят суп «Панадель»?

- а) польской
- б) чехословацкой
- в) венгерской
- г) греческой

1.110 Какие изделия из теста можно фаршировать?

- а) равиоли
- б) ньёки

- в) канеллонни
- г) клецки

1.111 Что такое помазанки?

- а) кондитерские изделия
- б) кремы
- в) соусы
- г) бутербродные массы

1.112 Какое блюдо итальянцы используют вместо хлеба?

- а) макароны
- б) рис
- в) поленту
- г) пиццу

1.113 Основной продукт в ризотто:

- а) макароны
- б) рис
- в) фасоль
- г) бобы

1.114 Основной способ приготовления овощей в итальянской кухне:

- а) варка
- б) припускание на пару
- в) запекание в кожуре
- г) тушение в собственном соку

1.115 Какую группу блюд в итальянской кухне называют антипасты?

- а) закуски
- б) напитки
- в) сладкие блюда
- г) блюда из риса

1.116 В каком блюде польской кухни используется кровь свежезабитого гуся?

- а) гуйаш
- б) паприкаш
- в) фляки
- г) чернина

1.117 В какой кухне готовят суп «Буйабес»?

- а) итальянской
- б) испанской
- в) французской
- г) немецкой

2 Вопросы в открытой форме.

2.1 Антипасто в итальянской кухне обозначает вид еды, подаваемый ...

2.2 Благодаря торговым и культурным связям с Индией на территории Объединенных Арабских Эмиратов популярным стал чай карак, что в переводе с хинди означает ...

2.3 В Австралии приглашение на ужин на самом деле означает «заходите часов в ...», и

такой подход считается хорошим тоном

- 2.4 В Великобритании развито сыроварное дело, сыр ... это мягкий полувареный шотландский сыр, который производится со времен викингов
- 2.5 В культуре питания французов есть такая позиция, как антреме, которая представляет собой ...
- 2.6 В России при приготовлении салатов для гостей из Бразилии не рекомендуется использовать ...
- 2.7 В стране восходящего солнца ... строго установленных разновидностей чайной церемонии
- 2.8 В США на производстве буйволятины специализируется штат ...
- 2.9 Ведущая отрасль сельского хозяйства Индии - ...
- 2.10 Время выдержки коньяка ...
- 2.11 Гостям из Мексики в качестве первых блюд рекомендуется подавать ...
- 2.12 Исторически определенный уровень развития общества, творческих сил и способностей человека, выраженный в типах и формах организации жизни и деятельности людей, в их взаимоотношениях, а также в создаваемых ими материальных и духовных ценностях, это ...
- 2.13 К известным кондитерским изделиям Израиля относят:...
- 2.14 К особенностям канадской кухни можно отнести ...
- 2.15 Китайские повара различают ... приготовления пищи
- 2.16 Кошерной пищей для евреев считается мясо животных, которые являются ...
- 2.17 Кукуруза была завезена в Канаду из ...
- 2.18 Кухня Мексики начала свое восхождение в начале XVI в. благодаря воссоединению ... и индейской традиций
- 2.19 Латинское слово cultura переводится как:...
- 2.20 Мексика богата экзотическими овощами и фруктами, в частности, ... это зеленый и светло-зеленый грушевый плод весом 300-700 г и длиной 8-15 см с жесткой мякотью, не имеющей характерного вкуса
- 2.21 На десерт гостям из Австралии рекомендуется подавать ...
- 2.22 Одно из древних вин Китая — желтое вино (Huangjiu), изготавливается из ...
- 2.23 Орчагу-освежающий напиток из маисовой муки, распространен в...
- 2.24 Основная сельскохозяйственная культура, определяющая тип питания Мексики, -
- 2.25 Основной показатель, определяющий тип питания, это в большинстве случаев форма потребления ...
- 2.26 Основу аргентинской кухни составляют блюда из ...
- 2.27 Основу бразильской кухни составляют такие компоненты, как ...
- 2.28 Особая любовь к колбасам, сосискам и сарделькам является характерной чертой .. кухни
- 2.29 Отличительными блюдами йоркширской кухни являются ...
- 2.30 Первое место в мире по производству пшеницы богатого белками помола занимает ...
- 2.31 Поварами в Китае могут работать ...
- 2.32 При подаче блюд гостям из Австралии следует соблюдать последовательность:...
- 2.33 Признаки, позволяющие отличать одну этническую группу от других выступая своего рода средством сохранения социальных границ, называют... маркерами
- 2.34 Родиной вегетарианства считается ...

- 2.35 Родиной таких напитков, как шампанское, коньяк, арманьяк и кальвадос, ставших популярными во всем мире, считается ...
- 2.36 Согласно индийским традициям приема пищи, нельзя ...
- 2.37 Согласно основным правилам кашрута, евреям разрешается ...
- 2.38 Согласно правилам ислама, вся пища подразделяется на три группы, в частности, ... - это пища, на употребление которой нет прямого запрета в Коране, однако есть ее нежелательно (например, конина)
- 2.39 Согласно правилам ислама, вся пища подразделяется на три группы, в частности, халяль - это ...
- 2.40 Старинный англо-европейский застольный этикет соблюдается в ...
- 2.41 Такие блюда бразильской кухни, как итапоа, такака но тукупи, фригидейра, ватапа, каруру, готовятся из ...
- 2.42 Традиционная для Аргентины закуска, представляющая собой сваренные вкрутую яйца, разрезанные пополам и потребляемые с майонезом и горчицей, называется ...

3 Вопросы на установление последовательности.

- 3.1 Установите последовательность появления в меню человечества следующих продуктов:
- пшеница
 - моллюски
 - жареное мясо
- 3.2 Установите последовательность появления в русской кухне следующих продуктов:
- репа
 - картофель
 - огурец
 - чай
- 3.3 Установите последовательность действий в ходе украинской свадьбы:
- смотрины
 - сватовство
 - выкуп невесты
 - девичник
- 3.4 Следует заметить, что порядок подачи блюд, особенно если речь идет о праздничном обеде, у многих арабских народов совершенно отличен от привычного нам европейского. Так, в Йемене, на праздничный обед обычно последовательно подают:
- бинтас-сахи – сладкое тесто, залитое растопленным маслом и медом
 - бульон
 - барашек со специальным соусом
 - арбуз или дыня
- 3.5 При приготовлении алжирского куриного супа с кус-кусом необходим следующий порядок действий:
- обжарить голени на раскаленном масле до румяной корочки
 - с куриных голеней снять шкурку
 - Снять мясо с костей, порезать кусочками
- 3.6 Верная последовательность приема пищи:

- а) ланч
- б) завтрак
- в) обед

3.7 Главный принцип подачи блюд японской кухни – четкая последовательность действий, которую ни в коем случае нельзя нарушать. Установите верную последовательность употребления блюд в Японии.

- а) сашими из сырой рыбы
- б) зеленый чай
- в) рис
- г) супы и сушидевичник

3.8 Правильная последовательность тостов в ходе грузинского застолья:

- а) во имя Бога
- б) за мир
- в) за родственников

3.9 Этикетом рекомендуется такая последовательность подачи блюд:

- а) первое блюдо
- б) второе блюдо
- в) горячая закуска
- г) холодная закуска (или закуски)

4 Вопросы на установление соответствия.

4.1 Установите соответствие между функцией и ее описанием.

	<i>Функция</i>		<i>Характеристика</i>
А.	Снабжении организма энергией	1.	Данные вещества обязательно необходимы для регуляции процессов жизнедеятельности.
Б.	Снабжение организма пластическими веществами	2.	Рациональное питание предусматривает примерный баланс поступающей в организм энергии, расходуемой на обеспечение процессов жизнедеятельности.
В.	Снабжение организма биологически активными веществами	3.	Полноценное питание с достаточным содержанием белков, жиров, витаминов и калорий повышает сопротивляемость инфекциям.
Г.	Выработка иммунитета, как неспецифического, так и специфического	4.	Строительным материалом для создания новых клеток и внутриклеточных структур являются химические вещества, входящие в состав пищевых продуктов.

1 _____, 2 _____, 3 _____, 4 _____.

4.2 Установите соответствие между блюдом и его описанием.

	<i>Блюдо</i>		<i>Описание</i>
А.	Окрошка	1.	Пирожки из пресного ржаного теста, могут быть самыми разными.
Б.	Калитки	2.	Мелко нарезанные овощи, мясо и зелень с белым квасом (не сладким).
В.	Уха	3.	Традиционный мясной пирог, который пекли на

			свадьбу донские и кубанские казаки, а впоследствии рецепт распространился по всей России. Чаще всего начинка была из курицы
Г.	Курник	4.	Суп с прозрачным бульоном из одного или нескольких сортов рыбы с луком, картофелем, морковью и специями.

1 _____, 2 _____, 3 _____, 4 _____.

4.3 Установите соответствие между блюдом и его описанием.

	Блюдо		Описание
А.	Вареники	1.	Треугольные блинчики с начинкой, чаще всего мясной.
Б.	Бендерики	2.	Отварные изделия из пресного теста с начинкой из отварного мяса, овощей, грибов, фруктов, творога, картофеля и ягод.
В.	Шулики	3.	Блюдо из гречневой муки наподобие каши.
Г.	Лемишка	4.	Порезанные на небольшие кусочки пшеничные коржики, залитые разведенным мёдом вместе с перетёртым в макитре маком

1 _____, 2 _____, 3 _____, 4 _____.

4.4 Установите соответствие между блюдом и его описанием.

	Блюдо		Описание
А.	Масгуф	1.	Сладость из песочного теста с пряным кардамоном и шафраном. Жители Дубая добавляют в нее сироп из плодового дерева, натуральный заменитель сахара. Десерт подается на тарелке, сложенный горкой, или в бокале, предварительно его поливают карамельной массой и посыпают фисташками. Сиропы добавляют блюду тягучести и твердости, а тесто делает его рассыпчатым.
Б.	Хабиса	2.	Арабский плов. От аналогов этого блюда из соседних стран его отличают крупно нарезанные куски мяса, хрустящие орехи и выделяющийся мягкий лук. Любимые восточные специи жителей ОАЭ – шафран, кардамон, черный перец, мускатный орех, корица - придают блюду особый аромат и делают его скорее сладким и пряным, чем привычным для плова острым.
В.	Макбус	3.	Сахарные пончики. Круглые кусочки пресного теста жарят до корочки во фритюре, а затем пропитывают карамелью или сиропом. В Дубае, например, популярен вариант сиропа из сладких фиников. Десерт получается хрустящим и будто медовым, его часто подают к любимому арабами кофе.
Г.	Лукамат	4.	Это жаренный на гриле карп, которого распластали и пропитали маринадом из тамаринда и куркумы. Рыба готовится до хрустящей корочки и после выкладывается на угли, отчего становится такой нежной, что сама отделяется от шкурки. Карпа подают с зеленью, ломтиком лимона, соленьями.

		Иногда его накрывают лепешкой – так сохраняется жар и вкусный сок.
--	--	--

1 _____, 2 _____, 3 _____, 4 _____.

4.5 Установите соответствие между видом мяса и его популярностью в одном из регионов Африки.

	Мясо		Регион
А.	Баранина	1.	Страны Восточной Африки.
Б.	Козлятина	2.	Страны Северной Африки
В.	Говядина	3.	Экваториальная Африка
Г.	Мясо козы, газели, зебу	4.	Южная Африка

1 _____, 2 _____, 3 _____, 4 _____.

4.6 Установите соответствие между блюдом и его описанием.

	Блюдо		Описание
А.	Гамбо	1.	Оригинальный салат из картофеля, куриной грудки и колбасы, с легким ароматом чеснока и копченостей.
Б.	Ранчо	2.	Густой, насыщенный и пряный суп с курицей, зеленым сладким перцем и сельдереем, всегда подается с рисом
В.	Аляска	3.	Легкий салат
Г.	Вальдорф	4.	Торт с мороженным внутри

1 _____, 2 _____, 3 _____, 4 _____.

4.7 Установите соответствие между блюдом и его описанием.

	Блюдо		Описание
А.	Темпура	1.	Блюдо, сочетающее в себе японский рис и морепродукты (хотя иногда используются и другие ингредиенты).
Б.	Сукияки	2.	Блюдо, приготовленное из пшеничной лапши. Первоначально суп готовился с добавлением курицы, но в последние годы стали также добавлять свинину, говядину и морепродукты.
В.	Рамен	3.	Блюдо, в котором мясо и овощи тушатся в железном горшочке. Добавляемый в него соус, известный как warishita, изготавливается из соевого соуса и сахара.
Г.	Суши	4.	Блюдо, в котором морепродукты, свежие овощи и другие ингредиенты сначала окунаются в муку и яичное тесто, а потом жарятся во фритюре.

1 _____, 2 _____, 3 _____, 4 _____.

4.8 Установите соответствие между блюдом и его описанием.

	Блюдо		Описание
А.	Гедлибже	1.	Сырный осетинский пирог
Б.	Сабурани	2.	Ароматное блюдо из баклажанов, помидоров и сладкого перца.
В.	Аджапсандал	3.	Колоритное, невероятно ароматное кавказское блюдо, которое традиционно готовят из потрохов (субпродуктов), с огромным количеством приправ,

			зеленью, чесноком и, конечно же, с зернами граната, которые в Грузии любят добавлять практически во все блюда.
Г.	Кучмачи	4.	Курица, тушенная в густом сметанном соусе с луком и чесноком.

1 _____, 2 _____, 3 _____, 4 _____.

4.9 Установите соответствие между блюдом и страной.

	Блюдо		Страна
А.	Бакаляу	1.	Италия
Б.	Бифштекс	2.	Кипр
В.	Пицца	3.	Великобритания
Г.	Халлуми	4.	Португалия

1 _____, 2 _____, 3 _____, 4 _____.

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 шкале (*указать нужное: по 5-балльной шкале или дихотомической шкале*) следующим образом (*привести одну из двух нижеследующих таблиц*):

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

ИЛИ

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

Критерии оценивания результатов тестирования:

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

2.2.КЕЙС-ЗАДАЧИ

Кейс-задача № 1.

Заполните таблицу «Особенности традиций питания народов мира».

Таблицу «Особенности традиций питания народов мира»

Регион мира (страна)	Характерные продукты	Характерные блюда
Россия		
Германия		
Италия		
Франция		
Англия		
США		
Китай		
Япония		
Скандинавия		

Кейс-задача № 2.

Составьте с учетом требований сбалансированности план диетического питания на неделю для сорокалетнего мужчины, не имеющего хронических заболеваний, рост – 180, см, вес – 90 кг.

Кейс-задача № 3.

Составьте технологическую карту на одно из блюд русской национальной кухни (по собственному выбору). Письменно определите последовательность технологических операций приготовления этого блюда.

Кейс-задача № 4.

Составьте меню для приема деловой делегации из России с учетом русских национальных традиций.

Кейс-задача № 5.

Составьте технологическую карту на одно из блюд украинской национальной кухни (по собственному выбору). Письменно определите последовательность технологических операций приготовления этого блюда.

Кейс-задача № 6.

Составьте меню для приема деловой делегации из Украины с учетом русских с учетом украинских национальных традиций.

Кейс-задача № 7.

Составьте технологическую карту на одно из блюд арабской кухни (по собственному выбору). Письменно определите последовательность технологических операций приготовления этого блюда.

Кейс-задача № 8.

Составьте меню для приема деловой делегации из арабских стран с учетом с учетом традиций арабской кухни.

Кейс-задача № 9.

Составьте технологическую карту на одно из блюд арабской кухни (по собственному выбору). Письменно определите последовательность технологических операций приготовления этого блюда.

Кейс-задача № 10.

Составьте меню для приема деловой делегации из страны, расположенной в Центральной Африке с учетом с учетом традиций африканской кухни.

Кейс-задача № 11.

Составьте технологическую карту на одно из блюд американской кухни (по собственному выбору). Письменно определите последовательность технологических операций приготовления этого блюда.

Кейс-задача № 12.

Составьте меню для приема деловой делегации из Бразилии с учетом с учетом традиций бразильской кухни.

Кейс-задача № 13.

Составьте технологическую карту на одно из блюд азиатской кухни (по собственному выбору). Письменно определите последовательность технологических операций приготовления этого блюда.

Кейс-задача № 14.

Составьте меню для приема деловой делегации из Китая с учетом с учетом традиций китайской кухни.

Кейс-задача № 15.

Составьте технологическую карту на одно из блюд кавказской кухни (по собственному выбору). Письменно определите последовательность технологических операций приготовления этого блюда.

Кейс-задача № 16.

Составьте меню для приема деловой делегации из Азербайджана с учетом с учетом традиций азербайджанской кухни.

Кейс-задача № 17.

Составьте технологическую карту на одно из блюд европейской кухни (по собственному выбору). Письменно определите последовательность технологических операций приготовления этого блюда.

Кейс-задача № 18.

Составьте меню для приема деловой делегации из Великобритании с учетом с учетом традиций английской кухни.

Шкала оценивания решения кейс-задачи: 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 (установлено положением П 02.016).

Максимальное количество баллов за решение кейс- задачи – 6 баллов.

Балл, полученный обучающимся за решение кейс-задачи, суммируется с баллом, выставленным ему по результатам тестирования.

Общий балл промежуточной аттестации суммируется с баллами, полученными обучающимся по результатам текущего контроля успеваемости в течение семестра; сумма баллов переводится в оценку по шкале (*указать нужное: по 5-балльной шкале или дихотомической шкале*) следующим образом (*привести одну из двух нижеследующих таблиц*):

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

ИЛИ

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

Критерии оценивания решения кейс-задачи

(нижеследующие критерии оценки являются примерными и могут корректироваться):

6-5 баллов выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует глубокое понимание обучающимся предложенной проблемы и разностороннее ее рассмотрение; свободно конструируемая работа представляет собой логичное, ясное и при этом краткое, точное описание хода решения задачи (последовательности (или выполнения) необходимых трудовых действий) и формулировку доказанного, правильного вывода (ответа); при этом обучающимся предложено несколько вариантов решения или оригинальное, нестандартное решение (или наиболее эффективное, или наиболее рациональное, или оптимальное, или единственно правильное решение); задача решена в установленное преподавателем время или с опережением времени.

4-3 балла выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует понимание обучающимся предложенной проблемы; задача решена типовым способом в установленное преподавателем время; имеют место общие фразы и (или) несущественные недочеты в описании хода решения и (или) вывода (ответа).

2-1 балла выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; осуществлена попытка шаблонного решения задачи, но при ее решении допущены ошибки и (или) превышено установленное преподавателем время.

0 баллов выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует непонимание обучающимся предложенной проблемы, и (или) значительное место занимают общие фразы и голословные рассуждения, и (или) задача не решена.