


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Горюшкина Наталья Евгеньевна  
Должность: Заведующий кафедрой  
Дата подписания: 06.09.2024 20:26:29  
Уникальный программный ключ:  
0c4e58217fedf178aa710b029419a0ed18d83c52

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий кафедрой истории и  
социально-культурного сервиса

 Н.Е. Горюшкина

«30» 08 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА  
для текущего и промежуточного контроля  
успеваемости обучающихся  
по дисциплине

Обычаи и кухни народов мира  
(наименование дисциплины)

43.03.03 Гостиничное дело  
(код и наименование ОПОП ВО)

Курск – 2024

# 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»*

<b>Регион мира (страна)</b>	<b>Характерные продукты</b>	<b>Характерные блюда</b>
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.

	<b>Функция</b>		<b>Описание</b>
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?
- каравай
  - шанежка
  - кулебяка
3. Каким пирогом является традиционная русская кулебяка?
- закрытым или открытым
  - закрытым
  - открытым
4. Могут ли щи быть рыбными в традиционной русской кухне?
- да
  - нет
5. Что из списка является традиционным праздничным блюдом русской кухни из свинины или говядины, запечённой большим куском?
- буженина
  - киш
  - беф-строганов
6. Как называется русский праздничный пирог с начинкой из курятины?
- беляш
  - курник
  - кулебяка
7. Какой вид хлеба из муки высшего сорта, выпекался на Руси похожим по форме на гирю?
- бублик
  - баранка
  - калач
8. Каким блюдом в русской кухне является кисель?
- он может быть и вторым и третьим блюдом
  - вторым
  - третьим
9. Какие блины тоньше: русские или французские?
- французские
  - русские
  - 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
- 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:
- репа
  - картофель
  - огурец
  - чай
12. Установите соответствие между блюдом и его описанием.

	<b>Блюдо</b>		<b>Описание</b>
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.**

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

- в) узвар
- г) варенуха

7. Гомбовцы – это паровые булочки-шарики из дрожжевого теста. Внутрь 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.

	<i>Блюдо</i>		<i>Описание</i>
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 голеней 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.

	<b>Блюдо</b>		<b>Описание</b>
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 \_\_\_\_\_.

**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.

	<i><b>Блюдо</b></i>		<i><b>Описание</b></i>
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) 50-60<sup>0</sup>С
- б) 60-70<sup>0</sup>С
- в) 70-80<sup>0</sup>С
- г) 100<sup>0</sup>С

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.

	<b>Блюдо</b>		<b>Описание</b>
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.

	<b>Блюдо</b>		<b>Описание</b>
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.

	<b>Мясо</b>		<b>Регион</b>
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.

	<b>Блюдо</b>		<b>Описание</b>
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.

	<b>Блюдо</b>		<b>Описание</b>
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.

	<b>Блюдо</b>		<b>Описание</b>
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.

	<b>Блюдо</b>		<b>Страна</b>
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.