

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

Культура питания

народов мира

(наименование
дисциплины)

43.03.03-Гостиничное дело, 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 «Значение питания для человеческой цивилизации»

- 1.Место и роль питания среди социальных явлений и процессов.
- 2.Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем.
- 3.Предмет и методы изучения дисциплины «Культура питания народов мира».

Тема №2 «История и этапы развития традиций питания»

- 1.Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире.
- 2.Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира.
- 3.Основные тенденции в развитии современной организации питания: портативные обеды, фастфуды, макдональдсы, трансфер-автоматы и др.

Тема №3 «История и этапы развития традиций питания»

- 1.Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире.
- 2.Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира.
- 3.Основные тенденции в развитии современной организации питания: портативные обеды, фастфуды, макдональдс, трансфер-автоматы и др.

Тема №4 «Пища, питание и изящные искусства»

- 1.Традиции пищи и питания и их отражение в мировой литературе и искусстве (Брийа Саварен, Гримо де ля Рейньера, А.С. Пушкин, П.А.Вяземский, Е.А. Баратынский, Д.И. Фонвизин, И.А. Крылов, А.С. Грибоедов, Н.В. Гоголь, Оноре де Бальзак, О. Хайям, Д. Дефо, Ф. Рабле, И.С. Тургенев, А.К. Толстой, Л.Н. Толстой).
- 2.Традиции пищи и питания и их отражение в мировой живописи (В.Г. Перов, Г.Г. Мясоедов, В.М. Максимов, К.Е. Маковский, Б.М. Кустодиев, П. Сезанн, Клас, Питер, П.А. Федотов, Э. Мане).

Тема №5 «Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира»

1. Климатогеографические принципы – основа формирования традиций питания.
2. Историконациональный, научно-технический прогресс, культурные и торговые связи – факторы формирования национальных традиций питания.
3. Влияние войн, завоеваний на процесс становления культуры питания народов мира.
4. Экономические и культурные связи народов, их отражения в национальных культурах питания.

Тема №6 «Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания»

1. Традиции питания в христианстве: (православие – Пасха, Радуница, Рождество Христово, крещение Господне, Благовещение Пресвятой Богородицы, Масленица и т. д.).
2. Медико-биологические аспекты питания во время постов.
3. Особенности питания в католицизме и протестантизме.
4. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме.
5. Кошерные и трефные предписания на пищевые продукты. Пища и питание в праздники и посты (Шаббат, Рош-Гашан, Йом-кипур, Пурим, Песах, Шавоут).
6. Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламе.
7. Влияние разнообразия мусульманского мира на традиции и культуру питания.
8. Пища и трапеза исламистов в праздники (Джума, Ураза-байрам, Курбан-байрам, Ноуруз) и пост (рамадан).
9. Буддизм, синтоизм и питание.

Тема №7 «Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария)»

1. Исторический путь развития. Самобытность, традиций и культуры питания.
2. Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций.
3. Особенности и своеобразие в переработке продуктов.
4. Национальный репертуар блюд славянских народов.

Тема №8 «Особенности формирования традиции и культуры питания народов России»

1. Влияние основных факторов на традиции питания.

2. Периоды формирования русской культуры питания: древнерусский, московский, петровско-екатерининский, период XIX века, советский и постперестроечный.
3. Роль русского очага в формировании быта и традиций питания.
4. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России.
5. Кулинарный национальный репертуар блюд, история их возникновения.
6. Влияние Франции и других стран на развитие традиций питания.
7. Культура и традиции питания различных сословий на Руси.
8. География питания народов России (продукты, приемы их обработки и культура потребления).
9. Кулинарный колорит различных областей, регионов России.
10. Национальные напитки на Руси: рассолы, квасы, морсы, меды, сбитни, лесные чаи.
11. Традиции и ритуалы русской трапезы. Церемония подачи блюд.
12. Посуда, ее виды, приборы, утварь, белье русского застолья.
13. Старинная и современная сервировка стола. Русский стиль сервировки.
14. Принципы старинного и современного застольного этикета.
15. Посты, их роль в формировании традиций и культуры питания русского народа.
16. Вклад России в мировую культуру питания.

Тема №9 «Национальные особенности традиций питания народов Европы (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания)»

1. Европа – центр формирования традиций питания. Общие и отличительные черты.
2. Специфика обработки сырья и приемов его использования.
3. Приправы, пряности, соусы в питании народов Европы.
4. Влияние французской культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы.
5. Национальные кулинарные символы народов Европы.

Шкала оценивания: ...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; аргументировано 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 аргументировано 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 «Значение питания для человеческой цивилизации»

1. Значение питания в жизни человечества.
2. Роль питания среди социальных процессов.
3. Развитие культуры питания в прошлом и настоящем: различия и признаки.
4. Задачи и цели изучения дисциплины «Культура питания народов мира».

Тема №2 «История и этапы развития традиций питания»

1. Понятие и значение термина «питание».
2. Основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь.

Тема №3 «История и этапы развития традиций питания»

- 1.Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире
- 2.Традиции потребления продуктов питания в Средние века.
- 3.Традиции потребления продуктов питания в современном мире.

Тема №4 «Пища, питание и изящные искусства»

- 1.Традиции пищи и питания и их отражение в отечественной культуре.
- 2.Традиции пищи и питания и их отражение в мировой культуре.

Тема №5 «Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира»

1. Принципы климата и географии как основа формирования традиций питания.
- 2.Научно-технический прогресс как фактор формирования национальных традиций питания.
- 3.Влияние войн на процесс становления культуры питания в мире.

Тема №6 «Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания»

- 1.Особенности питания в католицизме и протестантизме.
- 2.Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме.
- 3.Кошерные и трефные предписания на пищевые продукты.
- 4.Пища и питание в праздники и посты (Шаббат, Рош-Гашан, Йомкипур, Пурим, Песах, Шавоут).
- 5.Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламе.
- 6.Влияние разнообразия мусульманского мира на традиции и культуру питания.
7. Краткая характеристика мировых религий.

Тема №7 «Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария)»

- 1.Медико-биологические аспекты питания во время постов.
- 2.Традиции питания в христианстве: особенности и разновидности.

Тема №8 «Особенности формирования традиции и культуры питания народов России»

1. Основные тенденции в развитии современной организации питания.

2. Вегетарианство – особая система питания.

Тема №9 «Национальные особенности традиций питания народов Европы (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания)»

1. Экономические и культурные связи народов.

2. Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира.

Шкала оценивания: ...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 «Значение питания для человеческой цивилизации»

Задание 1. Провизор (женщина), работает в отделе безрецептурного отпуска аптеки, возраст - 40 лет. Среднесуточный пищевой рацион (средний за неделю) следующий:

Завтрак. Каша овсяная с маслом сливочным, кофе черный с сахаром (10 г), хлеб пшеничный из муки 1-го сорта (100 г), картофель (150 г), колбаса вареная докторская (25 г).

Обед. Суп молочный с лапшой, говядина 2-й категории (100 г), сок яблочный (200 г), лук репчатый (5 г), масло подсолнечное (15 г), помидор (15 г), хлеб ржаной (150 г).

Ужин. Яичница натуральная из двух яиц, сыр голландский (20 г), масло сливочное несоленое (10 г), хлеб пшеничный из муки 1-го сорта (100 г), сахар (25 г), макароны (50 г).

Энергетическая ценность среднесуточного рациона питания провизора составляет 1935 ккал. В рационе присутствуют белки (52,7 г), в том числе животного происхождения (28 г), жиры (48,8 г), в том числе 8,4 г - растительного происхождения, углеводы (344 г). Минеральные элементы: кальций - 315,7 мг, фосфор - 1080,1 мг.

Витамины А: 0,2 мг ретинола, 0,9 мг каротина, витамина С - 46,2 мг и 1,01 мг тиамин.

Рассчитайте энергетическую ценность рациона питания, определите качественный состав пищи (белки, жиры, углеводы, минеральные вещества - кальций, фосфор, витамины - А, В₁, С).

Задание 2. Почему макароны с мясом по-флотски и бифштекс рубленый с яйцом могут являться причиной сальмонеллеза?

Тема №2 «История и этапы развития традиций питания»

Задание 1. Сколько составляет суточная потребность в витамине «С» у различных групп населения?

Задание 2. Какие методы обезвреживания мяса необходимо проводить?

Тема №3 «История и этапы развития традиций питания»

Задание 1. Расскажите о кулинарном искусстве в Древнем Риме и его особенностях.

Задание 2. Что обозначает термин «триклинии» и для чего они были нужны.

Тема №4 «Пища, питание и изящные искусства»

Задание 1. Какую роль имеет еда в истории искусства?

Задание 2. Значение Food Art как направления в искусстве.

Тема №5 «Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира»

Задание 1. Опишите иноземное влияние на русскую кухню поваров во Франции, Испании и Германии.

Задание 2. Составьте дневной рацион современного российского бизнесмена. Что должно быть обязательно включено?

Тема №6 «Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания»

Задание 1. В чем проявляется зависимость культуры и традиций народов, связанных с питанием и национальной кухней, от религии?

Задание 2. Как формировались кулинарные особенности в определенной религии? Приведите не менее трех.

Тема №7 «Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария)»

Задание 1. Что составляло основу древнеславянской кухни?

Задание 2. Почему хлеб стал неотъемлемой частью рациона питания славянских народов?

Тема №8 «Особенности формирования традиции и культуры питания народов России»

Задание 1. в летний оздоровительный лагерь на 450 детей доставлены следующие продукты питания:

- молоко, расфасованное в молочные полиэтиленовые пакеты по 0,5 л, на упаковке проставлена дата;
- куриные яйца, упакованные в картонные ящики и расфасованные послойно в гофрированные формы;
- мясо говяжье в виде замороженной туши без клейма. При внешнем осмотре мясо красного цвета, жир желтого цвета, без постороннего запаха.

Какие пищевые отравления чаще всего могут возникать при употреблении мясных изделий и яиц?

Задание 2. Какие существовали традиции русского народа в национальной кухне?

Тема №9 «Национальные особенности традиций питания народов Европы (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания)»

Задание 1. Что в себя включает современная европейская культура питания?

Задание 2. Что входит в основу английской, немецкой и испанской 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 не критического 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 «Значение питания для человеческой цивилизации»

Тесты закрытого типа

- 1. Гратен — блюдо из овощей, мяса и морепродуктов, запечённых в духовке до образования корочки, придумали в этой стране: (2 балла)**
 - а) Италия
 - б) Франция
 - в) Испания
 - г) Литва
- 2. Аналог русских голубцов, пирожное «Тюнь», в состав которого входят рис, фасоль, капустные листья и свинина, появилось в этой стране: (2 балла)**
 - а) Вьетнам,
 - б) Китай,
 - в) Япония,
 - г) Таиланд
- 3. Фарфалле, или макароны-бабочки, стали достоянием этой кухни мира: (2 балла)**
 - а) Французская
 - б) Итальянская
 - в) Польская
 - г) Немецкая
- 4. В какой стране придумали пудинг? (2 балла)**
 - а) Швеция
 - б) Швейцария
 - в) Бельгия
 - г) Англия
- 5. В этой стране едят протухшее мясо акулы, которое называется хаукарль: (2 балла)**
 - а) Финляндия
 - б) Исландия
 - в) Норвегия
 - г) Швеция
- 6. Изделие из теста с творогом — плацинда, в которое также добавляют яблоки и орехи, — очень популярно в этой стране: (2 балла)**
 - а) Казахстан
 - б) Молдавия
 - в) Украина
 - г) Узбекистан

7. Тортильяс — лепёшки с начинкой, которые традиционно готовят на открытом огне, — придумали... (2 балла)

- а) Мексиканцы
- б) Португальцы
- в) Бразильцы
- г) Испанцы

8. Одно из самых популярных блюд в России — гуляш — было блюдом пастухов в этой стране: (2 балла)

- а) Польша
- б) Венгрия
- в) Словакия
- г) Словения

9. К какой кухне мира относится цыплёнок табака? (2 балла)

- а) Грузинской
- б) Русской
- в) Азербайджанской
- г) Украинской

10. Суп под названием «Кэджангук» готовят из непривычного для европейцев мяса родом из... (2 балла)

- а) Пакистана
- б) Кореи
- в) Индонезии
- г) Мали

11. Из какого мяса готовят аргентинское блюдо чураско? (2 балла)

- а) Говядина
- б) Телятина
- в) Свинина

12. Почти столетие назад в честь хрупкой и утонченной русской балерины Анна Павловой был придуман фирменный воздушный торт, который так и называется «Павлова». Какая страна является его родиной? (2 балла)

- а) Россия
- б) Польша
- в) Новая Зеландия

13. Какой соус существует в красном и зеленом цвете? (2 балла)

- а) Сальса
- б) Сацебели
- в) Голландский

14. Русская альтернатива польским пирогам? (2 балла)

- а) Ватрушки
- б) Вареники
- в) Слоеный пирог

15. Выпечку готовят все народы мира, но по-разному. В

некоторых странах обожают невесомое тесто «фило», которое еще тоньше, чем обычное слоеное тесто. В каких странах? (2 балла)

- а) США
- б) Балтика
- в) Средиземноморье

Тесты открытого типа

1. Учитывая потенциальных посетителей, разрабатывается профиль ресторана. Профиль ресторана определяется его концепцией, которая характеризует его имидж, связанный с определенным рыночным сегментом: повседневный, детский, этнический и т.п. Чему должна соответствовать концепция ресторана?
2. Конечно, для успешного функционирования ресторанного учреждения важно качество кушаний, меню, уровень обслуживания, цена, атмосфера, менеджмент, но наиболее значимым является местоположение. Укажите главные критерии, по которым избирается место для ресторана.
3. Полносервисными ресторанами называются _____
4. Бары и рестораны по уровню обслуживания и видам предоставляемых услуг посетителям различаются на: класс люкс; высший класс; первый класс. Напишите характерные черты для класса люкс как для ресторанов, так и для баров.

Тестовые задания на последовательность

1. **Перечислите в возрастающей последовательности овощи и фрукты по содержанию в них аскорбиновой кислоты:**
 - А. Груши
 - Б. Апельсины
 - В. Яблоки
 - Г. Черная смородина
 - Д. Укроп
2. **Перечислите в возрастающей последовательности продукты по содержанию в них кальциферолов:**
 - А. Сливочное масло
 - Б. Печень трески
 - В. Шпроты
 - Г. Икра зернистая
 - Д. Молоко коровье
3. **Перечислите в возрастающей последовательности продукты по содержанию в них токоферола:**
 - А. Соя
 - Б. Печень трески

В. Маргарин молочный

Г. Хлопковое масло

Д. Подсолнечное масло

4. Перечислите в возрастающей последовательности молочные продукты по показателям кислотности:

А. Творог

Б. Простокваша

В. Кефир жирный

Г. Сметана

Д. Молоко

5. Перечислите минеральные вещества в возрастающей последовательности в зависимости от их суточной потребности (для мужчин):

А. Магний

Б. Железо

В. Кальций

Г. Фосфор

Д. Цинк

Тестовые задания на соответствие

1. Среди последних тенденций в развитии ресторанного бизнеса можно выделить следующие. Соотнесите их с их характеристиками.

А) демографические	1. Возросло соперничество со стороны торговых точек, что повлекло за собой приготовление продуктов питания «как дома»
Б) брендинг	2. (т. е. люди в возрасте 35?54 лет – возрастная группа, имеющая наиболее высокий доход). Данная группа составила примерно треть всего американского населения. При этом доля лиц в возрасте 45?54 лет с 2005 г. возросла на 60 %. В связи с этим можно сказать, что эта демографическая группа является как самой большой, так и самой платежеспособной
В) альтернативные точки продаж	3. Управляющие ресторанами используют брендинг в целях совершения франчайзинговых сделок
Г) глобализация	4. Означает продолжение транснационального развития структур в бизнесе. Целью любого исследования рынка ресторанных услуг является прогноз объема сбыта, с учетом определенного сектора

	рынка, который занимает ресторан.
--	-----------------------------------

2. Соотнесите тип ресторана и его определение.

А) Бар	1.– это место для отдыха и общения людей, желающих после долгого трудового дня приятно провести время.
Б) Бистро	2.– общественные места, предназначенные непосредственно для продажи и потребления спиртных напитков.
В) Кафе	3.– это питейное заведение, предлагающее своим посетителям алкогольные напитки для их немедленного употребления.
Г) Пабы	4.- это заведение общественного питания и общения.

3. Соотнесите национальные завтраки с их составными элементами.

Национальный завтрак	Составные элементы
А) Австрийский 1-й	1. Кофе с молоком, булочка
Б) Австрийский 2-й	2. Сыр, мясное ассорти, овсяная каша, рыбные или мясные горячие блюда, булочка, мед
В) Французский 1-й	3. Холодные закуски (колбаса, отварное мясо), горячие блюда (тушеная или запеченная говядина, обжаренная печень), минеральная вода, кофе
Г) Французский 2-й	4. Кофе со сливками или молоком, булочка
Д) Швейцарский 1-й	5. Очень крепкий кофе с большим объемом молока, масло, сыр разных сортов, хлеб, булочки, рогалики
Е) Швейцарский 2-й	6. Холодные закуски (бутерброды канапе, различные салаты из свежих и консервированных овощей, птицы, рыбы, масла, нерыбных морепродуктов), горячая овощная закуска, рыбные или мясные горячие блюда с гарниром из овощей, фрукты, кофе

Тема №2 «История и этапы развития традиций питания»

Тесты закрытого типа

1. Этот соус моряки придумали в 16 веке. Главным его ингредиентом являются томаты, кислота которых помогает сохранять его свежим в ходе длительных плаваний. Что это за соус?

(2 балла)

а) Маринара

б) Кетчуп

в) Песто

Ответ _____

2. Какой фирменный ингредиент в Грузии добавляют в процессе замешивания дрожжевого теста для приготовления хачапури и другой местной выпечки?

а) Кумыс

б) Адыгейский сыр

в) Мацони

Ответ _____

3. В Дании “королем кухни” называют?

а) Пирог

б) Бутерброд

в) Суп

Ответ _____

4. В Россию чай впервые попал из?

а) Китая

б) Франции

в) Италии

Ответ _____

5. В каких странах рис является основным продуктом питания?

а) США

б) Азия

в) Европа

Ответ _____

6. Говядина «кобе» - деликатес в..?

а) Китае

б) Тайланде

в) Японии

Ответ _____

7. Гурьевская каша - национальное блюдо...?

а) Польское

б) Русское

в) Украинское

Ответ _____

8. Мировой лидер по производству вин..?

а) Франция

б) Италия

в) Америка

Ответ _____

9. Праздник жертвоприношения у мусульман?

а) Ночь Бараат

б) Курбан-байрам

в) Рамадан

Ответ _____

10. Поридж, тосты, яичница, чай - обычный завтрак для?

а) Американца

б) Португальца

в) Англичанина

Ответ _____

11. Родина кофе?

Эфиопия,

Франция,

Германия.

Ответ _____

12. Супы с добавлением пива популярны в...?

а) Италии

б) Польше

в) Германии

Ответ _____

13. Холодный русский напиток это?

а) Квас

б) Чай

в) Сок

Ответ _____

14. Эль - пиво из ячменя - национальный напиток?

а) Америки

б) Чехии

в) Англии

Ответ _____

15. Наиболее популярный продукт в Японии?

а) Сыр

б) Мясо

в) Рыба

Тесты открытого типа

1. Классность присваивается только ресторанам и барам, остальные типы предприятий общественного питания на классы не подразделяются. Однако помимо типов и классности предприятия общественного питания могут различаться по таким признакам, как ассортимент реализуемой продукции, место нахождения и контингент посетителей. Приведите примеры этих классификации.

2. Услуги по организации потребления и обслуживания представлены достаточно широким спектром услуг. Перечислите виды этих услуг.

3. Тип предприятия общественного питания – это _____

4. Столовая – это _____

5. Кафе – это _____

Тестовые задания на последовательность

1. Установите последовательность процессов пищеварения:

- 1) всасывание аминокислот и глюкозы
- 2) механическое изменение пищи
- 3) обработка желчью и расщепление липидов
- 4) всасывание воды и минеральных солей
- 5) обработка пищи соляной кислотой и расщепление белков

2. Вставьте в текст «Этапы энергетического обмена» пропущенные термины из предложенного перечня, используя для этого цифровые обозначения. Запишите в текст цифры выбранных ответов, а затем получившуюся последовательность цифр (по тексту) впишите в приведённую ниже таблицу.

ЭТАПЫ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОГО ОБМЕНА

Энергетический обмен происходит в несколько этапов. Первый этап протекает в _____ (А) системе животного. Он характеризуется тем, что сложные органические вещества расщепляются до менее сложных.

Второй этап протекает в _____ (Б) и назван бескислородным этапом, так как осуществляется без участия кислорода. Другое его название — _____ (В). Третий этап энергетического обмена — кислородный — осуществляется непосредственно внутри _____ (Г) на кристах, где при участии ферментов происходит синтез АТФ.

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕРМИНОВ:

- | | | | |
|-----------------------------|--------------------------|----------------------|----------------|
| 1) гликолиз | 2) лизосома | 3) митохондрия | 4) кровеносная |
| 5) пищеварительная жидкость | 6) межклеточная жидкость | 7) цитоплазма клетки | 8) фотолиз |

3. Перечислите в возрастающей последовательности овощи и фрукты по содержанию в них аскорбиновой кислоты:

А. Груши

- Б. Апельсины
- В. Яблоки
- Г. Черная смородина
- Д. Укроп

4. Перечислите в возрастающей последовательности продукты по содержанию в них кальциферолов:

- А. Сливочное масло
- Б. Печень трески
- В. Шпроты
- Г. Икра зернистая
- Д. Молоко коровье

5. Перечислите в возрастающей последовательности продукты по содержанию в них токоферола:

- А. Соя
- Б. Печень трески
- В. Маргарин молочный
- Г. Хлопковое масло
- Д. Подсолнечное масло

6. Перечислите в возрастающей последовательности молочные продукты по показателям кислотности:

- А. Творог
- Б. Простокваша
- В. Кефир жирный
- Г. Сметана
- Д. Молоко

7. Перечислите минеральные вещества в возрастающей последовательности в зависимости от их суточной потребности (для мужчин):

- А. Магний
- Б. Железо
- В. Кальций
- Г. Фосфор
- Д. Цинк

Тестовые задания на соответствие

1. Соотнесите тип предприятия питания и его характеристику

А) ресторан	1. Специализированное предприятие питания, предоставляющее гостям различные напитки, десерты, сладкие блюда и закуски. Можно отдохнуть в уютной обстановке, послушать музыку и просто развлечься.
Б) кафе	2. Предприятие питания, предоставляющее гостям ограниченный ассортимент блюд и напитков, мучных кондитерских изделий, кисломолочных продуктов в сочетании с отдыхом и развлечениями.
В) бар	3. Изготавливает, реализует и организует потребление на месте

	различных блюд и закусок несложного приготовления, бульонов, холодных и горячих напитков, мучных кондитерских изделий
Г) буфет	4. Предприятие питания, предоставляющее гостям широкий ассортимент блюд, напитков, кондитерских изделий, в том числе фирменных и сложного приготовления. Высокий уровень обслуживания в ресторанах обеспечивается высококвалифицированными поварами, официантами, метрдотелями и сочетается с организацией отдыха и развлечений.
Д) закусочная	5. Предназначена для приготовления, реализации и организации потребления различными контингентами населения на месте завтраков, обедов, ужинов, отпуска их на дом. Предоставляет различные дополнительные услуги.
Е) столовая	6. Ограниченный ассортимент холодных закусок, бутербродов, напитков, булочных и кондитерских изделий, сладких блюд несложного приготовления. Допускается отпуск упакованной продукции на вынос, а также организация продовольственных товаров.

2. Соотнесите виды завтраков для гостей, проживающих в отелях, с их характеристиками.

А) Континентальный завтрак	1. Время предоставления — 10.00-14.00. Используются составные элементы, входящие как в завтрак, так и в обед: горячие и холодные напитки, булочки, масло, джем, колбаса, сыр, супы, горячие мясные блюда, десерты. Форма предложения — буфет. Представляет альтернативу завтраку и обеду.
Б) Расширенный завтрак	2. включает кофе, чай или горячий шоколад, сахар, сливки (молоко), лимон, два вида повидла, джема или мед, выбор хлебобулочных изделий, масло. По воскресеньям дополняется холодным яйцом.
В) Завтрак с шампанским	3. соки (апельсиновый, грейпфрутовый, томатный), блюдо с нарезанной ветчиной, сыром и колбасой, блюда из яиц, йогурты, творог, сухие хлопья. Во время завтрака чаще всего организован буфетный сервис или официант приносит блюдо с мясной нарезкой, раскладывает по тарелкам и оставляет блюдо на столе. Блюда из яиц приготавливаются по индивидуальным заказам.
Г) Поздний завтрак	4. Время предоставления этого завтрака — 10.00-11.30. Предполагается кофе, чай, алкогольные напитки (шампанское, вино), небольшие холодные закуски и горячие блюда,

	супы, салаты, десерты. Форма предложения — буфет. Завтрак с шампанским подается чаще по официальному поводу
--	---

3. Соотнесите вид меню и описание его особенностей и обслуживания

А) Меню фирменных блюд	1. Перечисляются дежурные блюда, т.е. дневные, а также популярные, дешевые, как правило, быстрого приготовления.
Б) "А ля карт "	2. Характерен для дорогих эксклюзивных ресторанов при фешенебельных отелях.
В) "А парт "	3. Представляет широкий выбор закусок и блюд со свободным доступом
Г) "Дю Жур"	4. Гости из карты-меню блюд и напитков выбирают то, что им больше всего нравится. Заказ передается на кухню и сразу же начинается приготовление и сервировка заказанных блюд и напитков.
Д) Шведский стол	5. При данном методе обслуживания гости, предварительно сделав заказ, обслуживаются в установленный промежуток времени. Чаще встречается в домах отдыха и курортных гостиницах

Тема №3 «История и этапы развития традиций питания»

Тесты закрытого типа

1. Исторически определенный уровень развития общества и человека, а также создаваемые ими материальные и духовные ценности (2 балла)

- 1) традиции
- 2) культура
- 3) быт
- 4) обычаи

Ответ _____

2. Культура питания как наука возникла благодаря (2 балла)

- 1) росту благосостояния и культуры общества
- 2) появлению новых технологий
- 3) модным тенденциям
- 4) развитию медицины

Ответ _____

3. Культура питания включает в себя (2 балла)

- 1) набор пищевого сырья и репертуар блюд
- 2) специфическую обработку сырья
- 3) сервировку стола и блюд

4) все перечисленное

Ответ _____

4. Обычное протекание жизни в реально-практических формах (2 балла)

1) традиции

2) быт

3) обычаи

4) обряд

Ответ _____

5. Установленный порядок совершения какого-либо обряда (2 балла)

1) ритуал

2) церемониал

3) церемония

4) этикет

Ответ _____

6. Общегражданский этикет (2 балла)

1) порядок обхождения, установленный при дворах монархов

2) правила поведения дипломатов и официальных лиц на различных приемах

3) нормы и манеры поведения военнослужащих

4) правила, соблюдаемые гражданами при общении друг с другом

Ответ _____

7. В России первая национальная поваренная книга появилась (2 балла)

1) в начале XIX века

2) в XVI веке

3) в конце XVII века

4) в начале XVIII века

Ответ _____

8. В мире первая поваренная книга появилась в (2 балла)

1) России

2) Италии

3) Англии

4) Франции

Ответ _____

9. Явления, унаследованные от предыдущих поколений (2 балла)

1) обычаи

2) традиции

3) обряды

4) ритуалы

Ответ _____

10. Совокупность органических и неорганических веществ,

получаемых организмом из окружающей среды (2 балла)

- 1) питание
- 2) рацион
- 3) пища
- 4) репертуар блюд

Ответ _____

11. Динамический фактор, формирующий культуру питания (2 балла)

- 1) местные природные ресурсы
- 2) научный фактор
- 3) историко-национальные особенности
- 4) климато-географические условия

Ответ _____

12. Наиболее устойчивые традиции народа связаны с (2 балла)

- 1) развитием земледелия
- 2) переработкой и хранением сырья
- 3) выращиванием скота и птицы
- 4) все перечисленное

Ответ _____

13. Появление в русской кухне соевого соуса и кетчуп связано с (2 балла)

- 1) развитием международных торговых отношений
- 2) военными завоеваниями
- 3) влиянием религий
- 4) научными достижениями

Ответ _____

14. Чай, пельмени – иноземное влияние на русскую кухню (2 балла)

- 1) Франции
- 2) Германии
- 3) восточных соседей
- 4) салаты, соусы

Ответ _____

15. Йогурт – национальный продукт (2 балла)

- 1) Англии
- 2) Германии
- 3) Болгарии
- 4) Турции

Ответ _____

Тесты открытого типа

1. Меню ресторана является основой, определяющей всю его деятельность. Назовите общую последовательность расположения блюд в меню?

2. Для успешного функционирования ресторана необходимо обращать внимание на факторы. Перечислите их.
3. Перечислите условия питания при организации обслуживания в ресторанах при гостиницах.
4. Меню – это _____

Тесты на последовательность

1. Определите последовательность формулы успеха ресторана.

- А) определение имиджа ресторана
- Б) определение профиля ресторана
- В) определение внешнего вида ресторана
- Г) определение концепции ресторана

2. Перечислите в возрастающей последовательности овощи и фрукты по содержанию в них аскорбиновой кислоты:

- А. Груши
- Б. Апельсины
- В. Яблоки
- Г. Черная смородина
- Д. Укроп

3. Перечислите в возрастающей последовательности продукты по содержанию в них кальциферолов:

- А. Сливочное масло
- Б. Печень трески
- В. Шпроты
- Г. Икра зернистая
- Д. Молоко коровье

4. Перечислите в возрастающей последовательности продукты по содержанию в них токоферола:

- А. Соя
- Б. Печень трески
- В. Маргарин молочный
- Г. Хлопковое масло
- Д. Подсолнечное масло

5. Перечислите в возрастающей последовательности молочные продукты по показателям кислотности:

- А. Творог
- Б. Простокваша
- В. Кефир жирный
- Г. Сметана
- Д. Молоко

6. Перечислите минеральные вещества в возрастающей последовательности в зависимости от их суточной потребности (для мужчин):

- А. Магний

- Б. Железо
- В. Кальций
- Г. Фосфор
- Д. Цинк

Тестовые задания на соответствие

1. Укажите соответствие нормы потребления основных пищевых веществ из расчёта на 1кг массы человека:

- 1 – углеводы А) 1,2-1,6г
- 2 – жиры Б) 1,4-2,2г
- 3 – белки В) 5-8,5г

2. Укажите соответствие процента усвояемости пищи и её происхождения:

- 1 - 80% А) животного происхождения
- 2 - 90% Б) растительного происхождения
- 3 - 85% В) смешанной

3. Соотнесите названия видов основного суточного приема пищи с их описанием:

Виды основного суточного приёма пищи	Описание видов
1.Завтрак	А) Включает наряду с бутербродом напитков либо свежие фрукты
2.Второй завтрак (полдник)	Б) Целесообразно начинать с салата, затем основное энергоёмкое блюдо, затем тонизирующий напиток
3.Обед	В) Включает легко перевариваемые блюда из рыбы, молочных продуктов, яиц, а также напитки, не возбуждающий нервную систему
4.Ужин	Г) Состоит из блюд, содержание которых может обеспечить компенсацию энергозатрат, произведённых во время трудовой деятельности

4. Установите соответствие между местонахождением пищи и процессом:

Местонахождение пищи	Процесс
1.Ротовая полость	А) обработка пищи соляной кислотой и расщепление белков

2. Желудок	Б) механическое изменение пищи
3. Двенадцатиперстная кишка	В) обработка желчью и расщепление липидов

Тема №4 «Пища, питание и изящные искусства»

Тесты закрытого типа

1. Известный химик Д.И. Менделеев запатентовал в России (2 балла)

- 1) способ производства водки
- 2) технологию производства сыров
- 3) получение игристых вин
- 4) способ варки кофе

Ответ _____

2. За последние годы в России в несколько раз увеличилось употребление (2 балла)

- 1) генно-модифицированных продуктов
- 2) натуральных продуктов местного производства
- 3) экологически чистых продуктов
- 4) консервированных продуктов

Ответ _____

3. Влияние религии на формирование традиций питания русского народа стало характерным

- 1) в X-XI веках
- 2) в XV-XVI веках
- 3) в V-VI веках
- 4) в XIX веке

Ответ _____

4. Новые технологии, используемые для длительного хранения пищевого сырья

- 1) вяление, сушка
- 2) глубокая заморозка, вакуум
- 3) квашение, соление
- 4) все перечисленное

Ответ _____

5. Для средних веков было характерно употребление

- 1) полуфабрикатов
- 2) сублимированных продуктов
- 3) консервированных продуктов
- 4) продуктов натурального хозяйства

Ответ _____

6. Вероучение, направленное на укрепление национального единства японского народа

- 1) конфуцианство
- 2) буддизм
- 3) синтоизм

Ответ _____

7. Синтоизм – национальная религия

- 1) японцев
- 2) китайцев
- 3) индусов
- 4) корейцев

Ответ _____

8. Религия, не имеющая указаний и правил, которым необходимо следовать

- 1) буддизм
- 2) христианство
- 3) иудаизм
- 4) синтоизм

Ответ _____

9. Драхма, карма, ахинс – догматы религии

- 1) христианство
- 2) ислам
- 3) индуизм
- 4) буддизм

Ответ _____

10. Национальный русский горячий густой суп

- 1) борщ
- 2) щи
- 3) уха
- 4) окрошка

Ответ _____

11. Гурьевская каша – национальное блюдо

- 1) украинское
- 2) белорусское
- 3) русское
- 4) польское

Ответ _____

12. Национальный русский молочный продукт

- 1) сметана
- 2) кефир
- 3) йогурт
- 4) кумыс

Ответ _____

13. Блюда, приготовленные в русской печи, имеют свойства

- 1) жаренных на открытом огне

2) жаренных в большом количестве масла

3) копченых

4) тушеных или вареных

Ответ _____

14. Издревле на Руси яблоки на Руси заготавливали с помощью

1) соления

2) копчения

3) сушения

4) *мочения

Ответ _____

15. Холодный русский напиток

1) какао

2) коктейль

3) морс

4) чай

Ответ _____

Тесты открытого типа

1. В меню включаются блюда, которые можно классифицировать на группы, в зависимости от их популярности и доходности. Блюда, включаемые в группу «Звезды» - это:

1) фирменные блюда, которые сложны в приготовлении и имеют высокую наценку;

2) традиционные блюда, которые пользуются спросом и имеют невысокую наценку;

3) нетрадиционные блюда, которые отражают вкусы некоторой части гостей и имеют высокую наценку;

2. Перечислите основные виды меню. Какую информацию должно содержать меню?

3. Напитки обычно делят на две большие группы: алкогольные и безалкогольные. Алкогольные напитки, в свою очередь, подразделяются на три подгруппы: вина и аперитивы, крепкие спиртные напитки и ликеры, пиво. В меню (или так называемой винной карте) перечень напитков располагается в определенном порядке. Укажите этот порядок.

4. При составлении меню учитывают ряд факторов. Перечислите эти факторы.

Тесты на последовательность

1. Перечислите в возрастающей последовательности овощи и фрукты по содержанию в них аскорбиновой кислоты:

- А. Груши
- Б. Апельсины
- В. Яблоки
- Г. Черная смородина
- Д. Укроп

2.Перечислите в возрастающей последовательности продукты по содержанию в них кальциферолов:

- А. Сливочное масло
- Б. Печень трески
- В. Шпроты
- Г. Икра зернистая
- Д. Молоко коровье

3.Перечислите в возрастающей последовательности продукты по содержанию в них токоферола:

- А. Соя
- Б. Печень трески
- В. Маргарин молочный
- Г. Хлопковое масло
- Д. Подсолнечное масло

4.Перечислите в возрастающей последовательности молочные продукты по показателям кислотности:

- А. Творог
- Б. Простокваша
- В. Кефир жирный
- Г. Сметана
- Д. Молоко

5.Перечислите минеральные вещества в возрастающей последовательности в зависимости от их суточной потребности (для мужчин):

- А. Магний
- Б. Железо
- В. Кальций
- Г. Фосфор
- Д. Цинк

Тесты на соответствие

1.Укажите соответствие нормы потребления основных пищевых веществ из расчёта на 1кг массы человека:

- | | |
|--------------|-------------|
| 1 – углеводы | А) 1,2-1,6г |
| 2 – жиры | Б) 1,4-2,2г |
| 3 – белки | В) 5-8,5г |

2. Укажите соответствие процента усвояемости пищи и её происхождения:

- 1- 80% А) животного происхождения
2- 90% Б) растительного происхождения
3- 85% В) смешанной

3. Найдите соответствие видов сушеных абрикосов их названию:

1. курага А) в целом виде с косточками
2. урюк Б) половинками без косточек
3. кайса В) в целом виде без косточек

4. Соотнесите названия видов основного суточного приема пищи с их описанием:

Виды основного суточного приёма пищи	Описание видов
1. Завтрак	А) Включает наряду с бутербродом напиток либо свежие фрукты
2. Второй завтрак (полдник)	Б) Целесообразно начинать с салата, затем основное энергоёмкое блюдо, затем тонизирующий напиток
3. Обед	В) Включает легко перевариваемые блюда из рыбы, молочных продуктов, яиц, а также напитки, не возбуждающий нервную систему
4. Ужин	Г) Состоит из блюд, содержание которых может обеспечить компенсацию энергозатрат, произведённых во время трудовой деятельности

5. Установите соответствие между местонахождением пищи и процессом:

Местонахождение пищи	Процесс
1. Ротовая полость	А) обработка пищи соляной кислотой и расщепление белков
2. Желудок	Б) механическое изменение пищи
3. Двенадцатиперстная кишка	В) обработка желчью и расщепление липидов

Тема №5 «Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира»

Тесты закрытого типа

1. Гратен — блюдо из овощей, мяса и морепродуктов, запечённых в духовке до образования корочки, придумали в этой

стране: (2 балла)

- а) Италия
- б) Франция
- в) Испания
- г) Литва

Ответ _____

2. Аналог русских голубцов, пирожное «Тюнь», в состав которого входят рис, фасоль, капустные листья и свинина, появилось в этой стране: (2 балла)

- а) Вьетнам,
- б) Китай,
- в) Япония,
- г) Таиланд

Ответ _____

3. Фарфалле, или макароны-бабочки, стали достоянием этой кухни мира: (2 балла)

- а) Французская
- б) Итальянская
- в) Польская
- г) Немецкая

Ответ _____

4. В какой стране придумали пудинг? (2 балла)

- а) Швеция
- б) Швейцария
- в) Бельгия
- г) Англия

Ответ _____

5. В этой стране едят протухшее мясо акулы, которое называется хаукарль: (2 балла)

- а) Финляндия
- б) Исландия
- в) Норвегия
- г) Швеция

Ответ _____

6. Изделие из теста с творогом — плацинда, в которое также добавляют яблоки и орехи, — очень популярно в этой стране: (2 балла)

- а) Казахстан
- б) Молдавия
- в) Украина
- г) Узбекистан

Ответ _____

7. Тортильяс — лепёшки с начинкой, которые традиционно готовят на открытом огне, — придумали... (2 балла)

- а) Мексиканцы
- б) Португальцы
- в) Бразильцы
- г) Испанцы

Ответ _____

8. Одно из самых популярных блюд в России — гуляш — было блюдом пастухов в этой стране: (2 балла)

- а) Польша
- б) Венгрия
- в) Словакия
- г) Словения

Ответ _____

9. К какой кухне мира относится цыплёнок табака? (2 балла)

- а) Грузинской
- б) Русской
- в) Азербайджанской
- г) Украинской

Ответ _____

10. Суп под названием «Кэджангук» готовят из непривычного для европейцев мяса родом из... (2 балла)

- а) Пакистана
- б) Кореи
- в) Индонезии
- г) Мали

Ответ _____

11. Из какого мяса готовят аргентинское блюдо чураско? (2 балла)

- а) Говядина
- б) Телятина
- в) Свинина

Ответ _____

12. Почти столетие назад в честь хрупкой и утонченной русской балерины Анна Павловой был придуман фирменный воздушный торт, который так и называется «Павлова». Какая страна является его родиной? (2 балла)

- а) Россия
- б) Польша
- в) Новая Зеландия

Ответ _____

13. Какой соус существует в красном и зеленом цвете? (2 балла)

- а) Сальса
- б) Сацебели
- в) Голландский

Ответ _____

14. Русская альтернатива польским пирогам? (2 балла)

- а) Ватрушки
- б) Вареники
- в) Слоеный пирог

Ответ _____

15. Выпечку готовят все народы мира, но по-разному. В некоторых странах обожают невесомое тесто «фило», которое еще

тоньше, чем обычное слоеное тесто. В каких странах? (2 балла)

- а) США
- б) Балтика
- в) Средиземноморье

Ответ _____

Тесты открытого типа

1. Многие предприятия общественного питания в последнее время для привлечения внимания потребителей стали использовать различные рекламные приемы в меню. Расскажите об этих рекламных приемах и приведите пример из жизни.

2. Опишите меню согласно схеме анализа меню по Д.Смиту.

3. Хорошо известна простая истина: процветание ресторана определяют 2 фактора: на первом месте стоит кухня, второе место занимает меню. Составьте меню для ресторана класса люкс, продумывая названия и положение.

4. **Метрдотель** – это _____

Тесты на последовательность

1. Перечислите в возрастающей последовательности овощи и фрукты по содержанию в них аскорбиновой кислоты:

- А. Груши
- Б. Апельсины
- В. Яблоки
- Г. Черная смородина
- Д. Укроп

2. Перечислите в возрастающей последовательности продукты по содержанию в них кальциферолов:

- А. Сливочное масло
- Б. Печень трески
- В. Шпроты
- Г. Икра зернистая
- Д. Молоко коровье

3.Перечислите в возрастающей последовательности продукты по содержанию в них токоферола:

- А. Соя
- Б. Печень трески
- В. Маргарин молочный
- Г. Хлопковое масло
- Д. Подсолнечное масло

4.Перечислите в возрастающей последовательности молочные продукты по показателям кислотности:

- А. Творог
- Б. Простокваша
- В. Кефир жирный
- Г. Сметана
- Д. Молоко

5.Перечислите минеральные вещества в возрастающей последовательности в зависимости от их суточной потребности (для мужчин):

- А. Магний
- Б. Железо
- В. Кальций
- Г. Фосфор
- Д. Цинк

Тесты на соответствие

1.Установите соответствие между микроэлементом и его пищевым источником:

Микроэлемент	Пищевые источники
1.Железо	А)печень,горох,грибы
2.Йод	Б)вода
3.Марганец	В)морская капуста
4.Фтор	Г)черника,овёс,рис

2.Установите соответствие между микроэлементом и его суточной потребностью:

Микроэлемент	Суточная потребность (мг)

1. медь	А)2
2. цинк	Б)0,1-0,2
3. кобальт	В)10-15

3. Установите соответствие между микроэлементом и признаком его дефицита:

Микроэлемент	Признаки дефицита
1. хром	А)диарея, дерматиты
2. селен	Б)гипохромная анемия
3. железо	В)гипергликемия
4. цинк	Г)нарушение иммунитета

4. Установите соответствие между микроэлементом и его пищевым источником:

Микроэлемент	Пищевые источники
1. магний	А)соль, сыры
2. хлор	Б)консервы, соль
3. фосфор	В)соевая мука, рис, рыба, яйца
4. натрий	Г)арбузы, гречневая крупа

5. Установите соответствие между микроэлементом и его суточной потребностью:

Микроэлемент	Суточная потребность (мг)
1. кальций	А)0,8-1
2. магний	Б)0,4-0,5
3. калий	В)2,5-5

Тема №6 «Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания»

Тесты закрытого типа

1. Этот соус моряки придумали в 16 веке. Главным его ингредиентом являются томаты, кислота которых помогает

сохранять его свежим в ходе длительных плаваний. Что это за соус?

(2 балла)

- а) Маринара
- б) Кетчуп
- в) Песто

Ответ _____

2. Какой фирменный ингредиент в Грузии добавляют в процессе замешивания дрожжевого теста для приготовления хачапури и другой местной выпечки?

- а) Кумыс
- б) Адыгейский сыр
- в) Мацони

Ответ _____

3. В Дании “королем кухни” называют?

- а) Пирог
- б) Бутерброд
- в) Суп

Ответ _____

4. В Россию чай впервые попал из?

- а) Китая
- б) Франции
- в) Италии

Ответ _____

5. В каких странах рис является основным продуктом питания?

- а) США
- б) Азия
- в) Европа

Ответ _____

6. Говядина «кобе» - деликатес в..?

- а) Китае
- б) Тайланде
- в) Японии

Ответ _____

7. Гурьевская каша - национальное блюдо...?

- а) Польское
- б) Русское
- в) Украинское

Ответ _____

8. Мировой лидер по производству вин..?

- а) Франция
- б) Италия
- в) Америка

Ответ _____

9. Праздник жертвоприношения у мусульман?

- а) Ночь Бараат
- б) Курбан-байрам
- в) Рамадан

Ответ _____

10 . Поридж, тосты, яичница, чай - обычный завтрак для?

- а) Американца
- б) Португальца
- в) Англичанина

Ответ _____

11. Родина кофе?

Эфиопия,
Франция,
Германия.

Ответ _____

12. Супы с добавлением пива популярны в...?

- а) Италии
- б) Польше
- в) Германии

Ответ _____

13. Холодный русский напиток это?

- а) Квас
- б) Чай
- в) Сок

Ответ _____

14. Эль - пиво из ячменя - национальный напиток?

- а) Америки
- б) Чехии
- в) Англии

Ответ _____

15. Наиболее популярный продукт в Японии?

- а) Сыр
- б) Мясо
- в) Рыба

Тесты открытого типа

1. Официант – это _____

2. Хостес – это _____

3. Приёмы – это _____

4. Суть корпоративной культуры ресторана проявляется в её функциях. Назовите основные функции?

Тесты на последовательность

1.Перечислите в возрастающей последовательности овощи и фрукты по содержанию в них аскорбиновой кислоты:

- А. Груши
- Б. Апельсины
- В. Яблоки
- Г. Черная смородина
- Д. Укроп

2.Перечислите в возрастающей последовательности продукты по содержанию в них кальциферолов:

- А. Сливочное масло
- Б. Печень трески
- В. Шпроты
- Г. Икра зернистая
- Д. Молоко коровье

3.Перечислите в возрастающей последовательности продукты по содержанию в них токоферола:

- А. Соя
- Б. Печень трески
- В. Маргарин молочный
- Г. Хлопковое масло
- Д. Подсолнечное масло

4.Перечислите в возрастающей последовательности молочные продукты по показателям кислотности:

- А. Творог
- Б. Простокваша
- В. Кефир жирный
- Г. Сметана
- Д. Молоко

5.Перечислите минеральные вещества в возрастающей последовательности в зависимости от их суточной потребности (для мужчин):

- А. Магний
- Б. Железо
- В. Кальций
- Г. Фосфор
- Д.Цинк

Тесты на соответствие

1.Укажите соответствие нормы потребления основных пищевых веществ из расчёта на 1кг массы человека:

- | | |
|--------------|-------------|
| 1 – углеводы | А) 1,2-1,6г |
| 2 – жиры | Б) 1,4-2,2г |
| 3 – белки | В) 5-8,5г |

2. Укажите соответствие процента усвояемости пищи и её происхождения:

- 1 - 80% А) животного происхождения
2 - 90% Б) растительного происхождения
3 - 85% В) смешанной

3. Найдите соответствие видов сушеных абрикосов их названию:

1. курага А) в целом виде с косточками
2. урюк Б) половинками без косточек
3. кайса В) в целом виде без косточек

4. Установите соответствие между временем переваривания и продуктами:

Продукты	Время переваривания
1. вода	А) 5,5-6 часов
2. свинина	Б) 3 часа
3. орехи	В) 15-20 минут

5. Установите соответствие между местонахождением пищи и процессом:

Местонахождение пищи	Процесс
1. Ротовая полость	А) обработка пищи соляной кислотой и расщепление белков
2. Желудок	Б) механическое изменение пищи
3. Двенадцатиперстная кишка	В) обработка желчью и расщепление липидов

**Тема №7 «Культура и традиции питания славянских народов
(Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия,
Болгария)»**

Тесты открытого типа

1. Исторически определенный уровень развития общества и человека, а также создаваемые ими материальные и духовные ценности (2 балла)

- 1) традиции
- 2) культура
- 3) быт
- 4) обычаи

Ответ _____

2. Культура питания как наука возникла благодаря (2 балла)

- 1) росту благосостояния и культуры общества
- 2) появлению новых технологий
- 3) модным тенденциям
- 4) развитию медицины

Ответ _____

3. Культура питания включает в себя (2 балла)

- 1) набор пищевого сырья и репертуар блюд
- 2) специфическую обработку сырья
- 3) сервировку стола и блюд
- 4) все перечисленное

Ответ _____

4. Обычное протекание жизни в реально-практических формах (2 балла)

- 1) традиции
- 2) быт
- 3) обычаи
- 4) обряд

Ответ _____

5. Установленный порядок совершения какого-либо обряда (2 балла)

- 1) ритуал
- 2) церемониал
- 3) церемония
- 4) этикет

Ответ _____

6. Общегражданский этикет (2 балла)

- 1) порядок обхождения, установленный при дворах монархов
- 2) правила поведения дипломатов и официальных лиц на различных приемах
- 3) нормы и манеры поведения военнослужащих

4) правила, соблюдаемые гражданами при общении друг с другом

Ответ _____

7. В России первая национальная поваренная книга появилась (2 балла)

- 1) в начале XIX века
- 2) в XVI веке
- 3) в конце XVII века
- 4) в начале XVIII века

Ответ _____

8. В мире первая поваренная книга появилась в (2 балла)

- 1) России
- 2) Италии
- 3) Англии
- 4) Франции

Ответ _____

9. Явления, унаследованные от предыдущих поколений (2 балла)

- 1) обычаи
- 2) традиции
- 3) обряды
- 4) ритуалы

Ответ _____

10. Совокупность органических и неорганических веществ, получаемых организмом из окружающей среды (2 балла)

- 1) питание
- 2) рацион
- 3) пища
- 4) репертуар блюд

Ответ _____

11. Динамический фактор, формирующий культуру питания (2 балла)

- 1) местные природные ресурсы
- 2) научный фактор
- 3) историко-национальные особенности
- 4) климато-географические условия

Ответ _____

12. Наиболее устойчивые традиции народа связаны с (2 балла)

- 1) развитием земледелия
- 2) переработкой и хранением сырья
- 3) выращиванием скота и птицы
- 4) все перечисленное

Ответ _____

13. Появление в русской кухне соевого соуса и кетчуп связано с (2 балла)

- 1) развитием международных торговых отношений
- 2) военными завоеваниями
- 3) влиянием религий
- 4) научными достижениями

Ответ _____

14. Чай, пельмени – иноземное влияние на русскую кухню (2 балла)

- 1) Франции
- 2) Германии
- 3) восточных соседей
- 4) салаты, соусы

Ответ _____

15. Йогурт – национальный продукт (2 балла)

- 1) Англии
- 2) Германии
- 3) Болгарии
- 4) Турции

Ответ _____

Тесты открытого типа

1. Укажите правила расстановки обеденных столов и кресел в зале посетителей.
2. Укажите требования, предъявляемые к метрдотелю зала.
3. Перечислите основные обязанности метрдотеля.
4. В зависимости от конкретных условий работы ресторана используются индивидуальный и бригадный (звеньевой) методы обслуживания официантами. Напишите характеристики этих методов.

Тесты на последовательность

1. Перечислите в возрастающей последовательности овощи и фрукты по содержанию в них аскорбиновой кислоты:

- А. Груши
- Б. Апельсины
- В. Яблоки
- Г. Черная смородина
- Д. Укроп

2. Перечислите в возрастающей последовательности продукты по содержанию в них кальциферолов:

- А. Сливочное масло
- Б. Печень трески
- В. Шпроты
- Г. Икра зернистая

Д. Молоко коровье

3.Перечислите в возрастающей последовательности продукты по содержанию в них токоферола:

- А. Соя
- Б. Печень трески
- В. Маргарин молочный
- Г. Хлопковое масло
- Д. Подсолнечное масло

4.Перечислите в возрастающей последовательности молочные продукты по показателям кислотности:

- А. Творог
- Б. Простокваша
- В. Кефир жирный
- Г. Сметана
- Д. Молоко

5.Перечислите минеральные вещества в возрастающей последовательности в зависимости от их суточной потребности (для мужчин):

- А. Магний
- Б. Железо
- В. Кальций
- Г. Фосфор
- Д. Цинк

Тесты на соответствие

1.Укажите соответствие нормы потребления основных пищевых веществ из расчёта на 1кг массы человека:

- | | |
|--------------|-------------|
| 1 – углеводы | А) 1,2-1,6г |
| 2 – жиры | Б) 1,4-2,2г |
| 3 – белки | В) 5-8,5г |

2.Укажите соответствие процента усвояемости пищи и её происхождения:

- | | |
|---------|--------------------------------|
| 1- 80% | А) животного происхождения |
| 2 - 90% | Б) растительного происхождения |
| 3 - 85% | В) смешанной |

3.Найдите соответствие видов сушеных абрикосов их названию:

- | | |
|----------|------------------------------|
| 1.курага | А) в целом виде с косточками |
| 2.урюк | Б) половинками без косточек |
| 3.кайса | В) в целом виде без косточек |

4.Соотнесите названия видов основного суточного приема пищи с их описанием:

Виды основного суточного приёма пищи	Описание видов
1.Завтрак	А)Включает наряду с бутербродом напиток либо свежие фрукты
2.Второй завтрак (полдник)	Б)Целесообразно начинать с салата, затем основное энергоёмкое блюдо,затем тонизирующий напиток
3.Обед	В)Включает легко перевариваемые блюда из рыбы, молочных продуктов, яиц,а также напитки,не возбуждающий нервную систему
4.Ужин	Г)Состоит из блюд,содержание которых может обеспечить компенсацию энергозатрат,произведённых во время трудовой деятельности

Тема №8 «Особенности формирования традиции и культуры питания народов России»

Тесты закрытого типа

1. Известный химик Д.И. Менделеев запатентовал в России (2 балла)

- 1) способ производства водки
- 2) технологию производства сыров
- 3) получение игристых вин
- 4) способ варки кофе

Ответ _____

2. За последние годы в России в несколько раз увеличилось употребление (2 балла)

- 1) генно-модифицированных продуктов
- 2) натуральных продуктов местного производства
- 3) экологически чистых продуктов
- 4) консервированных продуктов

Ответ _____

3. Влияние религии на формирование традиций питания русского народа стало характерным

- 1) в X-XI веках
- 2) в XV-XVI веках
- 3) в V-VI веках

4) в XIX веке

Ответ _____

4. Новые технологии, используемые для длительного хранения пищевого сырья

- 1) вяление, сушка
- 2) глубокая заморозка, вакуум
- 3) квашение, соление
- 4) все перечисленное

Ответ _____

5. Для средних веков было характерно употребление

- 1) полуфабрикатов
- 2) сублимированных продуктов
- 3) консервированных продуктов
- 4) продуктов натурального хозяйства

Ответ _____

6. Вероучение, направленное на укрепление национального единства японского народа

- 1) конфуцианство
- 2) буддизм
- 3) синтоизм

Ответ _____

7. Синтоизм – национальная религия

- 1) японцев
- 2) китайцев
- 3) индусов
- 4) корейцев

Ответ _____

8. Религия, не имеющая указаний и правил, которым необходимо следовать

- 1) буддизм
- 2) христианство
- 3) иудаизм
- 4) синтоизм

Ответ _____

9. Драхма, карма, ахинс – догматы религии

- 1) христианство
- 2) ислам
- 3) индуизм
- 4) буддизм

Ответ _____

10. Национальный русский горячий густой суп

- 1) борщ
- 2) щи
- 3) уха
- 4) окрошка

Ответ _____

11. Гурьевская каша – национальное блюдо

- 1) украинское
- 2) белорусское
- 3) русское
- 4) польское

Ответ _____

12. Национальный русский молочный продукт

- 1) сметана
- 2) кефир
- 3) йогурт
- 4) кумыс

Ответ _____

13. Блюда, приготовленные в русской печи, имеют свойства

- 1) жареных на открытом огне
- 2) жареных в большом количестве масла
- 3) копченых
- 4) тушеных или вареных

Ответ _____

14. Издревле на Руси яблоки на Руси заготавливали с помощью

- 1) соления
- 2) копчения
- 3) сушения
- 4) мочения

Ответ _____

15. Холодный русский напиток

- 1) какао
- 2) коктейль
- 3) морс
- 4) чай

Ответ _____

Тесты открытого типа

1. Перечислите недостатки индивидуального метода обслуживания официантами.
2. Сервировка столов — завершающий этап подготовки торгового зала к приему посетителей. Для завтрака на стол ставят:
3. Для обслуживания днем по меню дежурных блюд на стол ставят:
4. При сервировке столов по порционному меню для каждого посетителя:

Тесты на последовательность

1.Перечислите в возрастающей последовательности овощи и фрукты по содержанию в них аскорбиновой кислоты:

- А. Груши
- Б. Апельсины
- В. Яблоки
- Г. Черная смородина
- Д. Укроп

2.Перечислите в возрастающей последовательности продукты по содержанию в них кальциферолов:

- А. Сливочное масло
- Б. Печень трески
- В. Шпроты
- Г. Икра зернистая
- Д. Молоко коровье

3.Перечислите в возрастающей последовательности продукты по содержанию в них токоферола:

- А. Соя
- Б. Печень трески
- В. Маргарин молочный
- Г. Хлопковое масло
- Д. Подсолнечное масло

4.Перечислите в возрастающей последовательности молочные продукты по показателям кислотности:

- А. Творог
- Б. Простокваша
- В. Кефир жирный
- Г. Сметана
- Д. Молоко

5.Перечислите минеральные вещества в возрастающей последовательности в зависимости от их суточной потребности (для мужчин):

- А. Магний
- Б. Железо
- В. Кальций
- Г. Фосфор
- Д. Цинк

Тесты на соответствие

1.Укажите соответствие нормы потребления основных пищевых веществ из расчёта на 1кг массы человека:

- | | |
|--------------|-------------|
| 1 – углеводы | А) 1,2-1,6г |
| 2 – жиры | Б) 1,4-2,2г |
| 3 – белки | В) 5-8,5г |

2. Укажите соответствие процента усвояемости пищи и её происхождения:

- 1- 80% А) животного происхождения
2- 90% Б) растительного происхождения
3 - 85% В) смешанной

3. Найдите соответствие видов сушеных абрикосов их названию:

1. курага А) в целом виде с косточками
2. урюк Б) половинками без косточек
3. кайса В) в целом виде без косточек

4. Соотнесите названия видов основного суточного приема пищи с их описанием:

Виды основного суточного приёма пищи	Описание видов
1. Завтрак	А) Включает наряду с бутербродом напиток либо свежие фрукты
2. Второй завтрак (полдник)	Б) Целесообразно начинать с салата, затем основное энергоёмкое блюдо, затем тонизирующий напиток
3. Обед	В) Включает легко перевариваемые блюда из рыбы, молочных продуктов, яиц, а также напитки, не возбуждающий нервную систему
4. Ужин	Г) Состоит из блюд, содержание которых может обеспечить компенсацию энергозатрат, произведённых во время трудовой деятельности

5. Установите соответствие между критерием формирования ЗОЖ и его характеристикой:

Критерий формирования ЗОЖ	Характеристика
1, Познавательный	А) его основой является собственная физкультурно-спортивная активность и деятельность
2, Операционный	Б) определяет уровень и динамику основных показателей физического развития
3, Оценочный	В) включает исторические, философские, социологические подходы к изучению и определению целей и задач

Тема №9 «Национальные особенности традиций питания народов Европы (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания)»

Тесты закрытого типа

1. Гратен — блюдо из овощей, мяса и морепродуктов, запечённых в духовке до образования корочки, придумали в этой

стране: (2 балла)

- а) Италия
- б) Франция
- в) Испания
- г) Литва

Ответ _____

2. Аналог русских голубцов, пирожное «Тюнь», в состав которого входят рис, фасоль, капустные листья и свинина, появилось в этой стране: (2 балла)

- а) Вьетнам,
- б) Китай,
- в) Япония,
- г) Таиланд

Ответ _____

3. Фарфалле, или макароны-бабочки, стали достоянием этой кухни мира: (2 балла)

- а) Французская
- б) Итальянская
- в) Польская
- г) Немецкая

Ответ _____

4. В какой стране придумали пудинг? (2 балла)

- а) Швеция
- б) Швейцария
- в) Бельгия
- г) Англия

Ответ _____

5. В этой стране едят протухшее мясо акулы, которое называется хаукарль: (2 балла)

- а) Финляндия
- б) Исландия
- в) Норвегия
- г) Швеция

Ответ _____

6. Изделие из теста с творогом — плацинда, в которое также добавляют яблоки и орехи, — очень популярно в этой стране: (2

балла)

- а) Казахстан
- б) Молдавия
- в) Украина
- г) Узбекистан

Ответ _____

7. Тортильяс — лепёшки с начинкой, которые традиционно готовят на открытом огне, — придумали... (2 балла)

- а) Мексиканцы
- б) Португальцы
- в) Бразильцы
- г) Испанцы

Ответ _____

8. Одно из самых популярных блюд в России — гуляш — было блюдом пастухов в этой стране: (2 балла)

- а) Польша
- б) Венгрия
- в) Словакия
- г) Словения

Ответ _____

9. К какой кухне мира относится цыплёнок табака? (2 балла)

- а) Грузинской
- б) Русской
- в) Азербайджанской
- г) Украинской

Ответ _____

10. Суп под названием «Кэджангук» готовят из непривычного для европейцев мяса родом из... (2 балла)

- а) Пакистана
- б) Кореи
- в) Индонезии
- г) Мали

Ответ _____

11. Из какого мяса готовят аргентинское блюдо чураско? (2 балла)

- а) Говядина
- б) Телятина
- в) Свинина

Ответ _____

12. Почти столетие назад в честь хрупкой и утонченной русской балерины Анна Павловой был придуман фирменный воздушный торт, который так и называется «Павлова». Какая страна является его родиной? (2 балла)

- а) Россия
- б) Польша

в) Новая Зеландия

Ответ _____

13. Какой соус существует в красном и зеленом цвете? (2 балла)

а) Сальса

б) Сацебели

в) Голландский

Ответ _____

14. Русская альтернатива польским пирогам? (2 балла)

а) Ватрушки

б) Вареники

в) Слоеный пирог

Ответ _____

15. Выпечку готовят все народы мира, но по-разному. В некоторых странах обожают невесомое тесто «фило», которое еще

тоньше, чем обычное слоеное тесто. В каких странах? (2 балла)

а) США

б) Балтика

в) Средиземноморье

Ответ _____

Тесты открытого типа

1. Укажите функции и обязанности должности директора ресторана.

2. Личная подготовка официантов заключается в _____

3. Кейтеринг – это _____

4. Клубное обслуживание – это _____

5. Шведский стол – это _____

Тесты на последовательность

1. Установите последовательность процессов пищеварения:

1) всасывание аминокислот и глюкозы

2) механическое изменение пищи

3) обработка желчью и расщепление липидов

4) всасывание воды и минеральных солей

5) обработка пищи соляной кислотой и расщепление белков

2. Вставьте в текст «Этапы энергетического обмена» пропущенные термины из предложенного перечня, используя для этого цифровые обозначения. Запишите в текст цифры выбранных ответов, а затем

получившуюся последовательность цифр (по тексту) впишите в приведённую ниже таблицу.

Энергетический обмен происходит в несколько этапов. Первый этап протекает в _____ (А) системе животного. Он характеризуется тем, что сложные органические вещества расщепляются до менее сложных.

Второй этап протекает в _____ (Б) и назван бескислородным этапом, так как осуществляется без участия кислорода. Другое его название — _____ (В). Третий этап энергетического обмена — кислородный — осуществляется непосредственно внутри _____ (Г) на кристах, где при участии ферментов происходит синтез АТФ.

- | | | | |
|-----------------------------|--------------------------|----------------------|----------------|
| 1) гликолиз | 2) лизосома | 3) митохондрия | 4) кровеносная |
| 5) пищеварительная жидкость | 6) межклеточная жидкость | 7) цитоплазма клетки | 8) фотолиз |

3. Перечислите в возрастающей последовательности овощи и фрукты по содержанию в них аскорбиновой кислоты:

- А. Груши
- Б. Апельсины
- В. Яблоки
- Г. Черная смородина
- Д. Укроп

4. Перечислите в возрастающей последовательности продукты по содержанию в них кальциферолов:

- А. Сливочное масло
- Б. Печень трески
- В. Шпроты
- Г. Икра зернистая
- Д. Молоко коровье

5. Перечислите в возрастающей последовательности продукты по содержанию в них токоферола:

- А. Соя
- Б. Печень трески
- В. Маргарин молочный
- Г. Хлопковое масло
- Д. Подсолнечное масло

6. Перечислите в возрастающей последовательности молочные продукты по показателям кислотности:

- А. Творог
- Б. Простокваша
- В. Кефир жирный
- Г. Сметана

Д. Молоко

7.Перечислите минеральные вещества в возрастающей последовательности в зависимости от их суточной потребности (для мужчин):

А. Магний

Б. Железо

В. Кальций

Г. Фосфор

Д. Цинк

Тесты на соответствие

1.Распределите, какой и при каких условиях преобладает процесс

1. диссимиляция А) при повышенных физических нагрузках

2. ассимиляция Б) при болезнях и голодании

 В) при росте и развитии организма

2.Установите соответствие между временем переваривания и продуктами:

Продукты	Время переваривания
1.вода	А) 5,5-6 часов
2.свинина	Б) 3 часа
3.орехи	В) 15-20 минут

3.Установите соответствие между местонахождением пищи и процессом:

Местонахождение пищи	Процесс
1.Ротовая полость	А) обработка пищи соляной кислотой и расщепление белков
2.Желудок	Б) механическое изменение пищи
3.Двенадцатиперстная кишка	В) обработка желчью и расщепление липидов

Шкала оценивания: ...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:

11-15 баллов соответствуют оценке «отлично»;
6-10 баллов – оценке «хорошо»;
1-5 баллов – оценке «удовлетворительно»;
0 баллов и менее – оценке «неудовлетворительно»

1.5 ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

Тема №1 «Значение питания для человеческой цивилизации»

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

Тема №2 «История и этапы развития традиций питания»

1. Питание и здоровье.
2. Влияние науки на культуру питания народов мира.
3. Современные взгляды на потребление пищи и питания человека.
4. Культура и традиции питания в произведениях русских и европейских писателей.
5. Влияние ислама и индуизма на структуру и особенности питания индийцев

Тема №3 «История и этапы развития традиций питания»

1. Культура и традиции питания в произведениях европейских художников.
2. Отражение культуры и традиций питания в произведениях русских художников
3. Формирование культуры питания в России
4. Традиции и ритуалы русской трапезы.
5. Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из стран Азии (по отдельным странам).

Тема №4 «Пища, питание и изящные искусства»

1. Формирование региональных традиций питания в России.
2. Традиции питания и национальные блюда Грузии, Армении и Азербайджана.
3. Традиции питания и национальные блюда славянских народов.
4. Исторические аспекты японской чайной церемонии.

Тема №5 «Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира»

1. Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из Европы (по отдельным странам).
2. Средиземноморская кухня и ее особенности.
3. Традиции сыроделия и шоколадного производства: Голландия, Бельгия, Швейцария.
4. Напитки народов стран ВА и их роль в традиции питания.
5. Чайная церемония в культурах народов мира. Эволюционный аспект.

Тема №6 «Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания»

1. Традиции питания народов Ближнего Востока.
2. Особенности питания и обслуживания туристов из Арабских Эмиратах, Египте, Тунисе, Марокко.
3. Арабские сладости
4. Рис и его роль в формировании традиций питания народов ВА.
5. Застолье и его специфика в культуре питания народов стран ВА.

Тема №7 «Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария)»

1. Общие черты и особенности американской системы Fast Food.
2. Влияние эмиграции на традиции и культуру питания в США и Канаде.
3. Национальные традиции питания Китая.
4. История развития очагов у народов ВА.

Тема №8 «Особенности формирования традиции и культуры питания народов России»

1. Арабские кофейные традиции.
2. Американские традиции питания.
3. Особенности культуры питания в странах Латинской Америки.
4. Организация массового питания в США и Канаде.

Тема №9 «Национальные особенности традиций питания народов Европы (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания)»

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.

Шкала оценивания: ...балльная.

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

3 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.

2 баллов (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.

1 баллов (или оценка «удовлетворительно») выставляется обучающемуся, если тема реферата 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 менеерекомендуемого, 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 ТЕСТЫ ЗАКРЫТОГО ТИПА

1. Гратен — блюдо из овощей, мяса и морепродуктов, запечённых в духовке до образования корочки, придумали в этой

стране: (2 балла)

- а) Италия
- б) Франция
- в) Испания
- г) Литва

2. Аналог русских голубцов, пирожное «Тюнь», в состав которого входят рис, фасоль, капустные листья и свинина, появилось в этой стране: (2 балла)

- а) Вьетнам,
- б) Китай,
- в) Япония,
- г) Таиланд

3. Фарфалле, или макароны-бабочки, стали достоянием этой кухни мира: (2 балла)

- а) Французская
- б) Итальянская
- в) Польская
- г) Немецкая

4. В какой стране придумали пудинг? (2 балла)

- а) Швеция
- б) Швейцария
- в) Бельгия
- г) Англия

5. В этой стране едят протухшее мясо акулы, которое называется хаукарль: (2 балла)

- а) Финляндия
- б) Исландия
- в) Норвегия
- г) Швеция

6. Изделие из теста с творогом — плацинда, в которое также добавляют яблоки и орехи, — очень популярно в этой стране: (2 балла)

- а) Казахстан
- б) Молдавия
- в) Украина
- г) Узбекистан

7. Тортильяс — лепёшки с начинкой, которые традиционно готовят на открытом огне, — придумали... (2 балла)

- а) Мексиканцы
- б) Португальцы
- в) Бразильцы
- г) Испанцы

8. Одно из самых популярных блюд в России — гуляш — было блюдом пастухов в этой стране: (2 балла)

- а) Польша
- б) Венгрия
- в) Словакия
- г) Словения

9. К какой кухне мира относится цыплёнок табака? (2 балла)

- а) Грузинской
- б) Русской
- в) Азербайджанской
- г) Украинской

10. Суп под названием «Кэджангук» готовят из непривычного для европейцев мяса родом из... (2 балла)

- а) Пакистана
- б) Кореи
- в) Индонезии
- г) Мали

11. Из какого мяса готовят аргентинское блюдо чураско? (2 балла)

- а) Говядина
- б) Телятина
- в) Свинина

12. Почти столетие назад в честь хрупкой и утонченной русской балерины Анна Павловой был придуман фирменный воздушный торт, который так и называется «Павлова». Какая страна является его родиной? (2 балла)

- а) Россия
- б) Польша

в) Новая Зеландия

13. Какой соус существует в красном и зеленом цвете? (2 балла)

а) Сальса

б) Сацебели

в) Голландский

14. Русская альтернатива польским пирогам? (2 балла)

а) Ватрушки

б) Вареники

в) Слоеный пирог

15. Выпечку готовят все народы мира, но по-разному. В некоторых странах обожают невесомое тесто «фило», которое еще

тоньше, чем обычное слоеное тесто. В каких странах? (2 балла)

а) США

б) Балтика

в) Средиземноморье

16. Этот соус моряки придумали в 16 веке. Главным его ингредиентом являются томаты, кислота которых помогает сохранять его свежим в ходе длительных плаваний. Что это за соус?

(2 балла)

а) Маринара

б) Кетчуп

в) Песто

Ответ _____

17. Какой фирменный ингредиент в Грузии добавляют в процессе замешивания дрожжевого теста для приготовления хачапури и другой местной выпечки?

а) Кумыс

б) Адыгейский сыр

в) Мацони

Ответ _____

18. В Дании “королем кухни” называют?

а) Пирог

б) Бутерброд

в) Суп

Ответ _____

19. В Россию чай впервые попал из?

а) Китая

б) Франции

в) Италии

Ответ _____

20. В каких странах рис является основным продуктом питания?

- а) США
- б) Азия
- в) Европа

Ответ _____

21. Говядина «кобе» - деликатес в..?

- а) Китае
- б) Тайланде
- в) Японии

Ответ _____

22. Гурьевская каша - национальное блюдо...?

- а) Польское
- б) Русское
- в) Украинское

Ответ _____

23. Мировой лидер по производству вин..?

- а) Франция
- б) Италия
- в) Америка

Ответ _____

24. Праздник жертвоприношения у мусульман?

- а) Ночь Бараат
- б) Курбан-байрам
- в) Рамадан

Ответ _____

25. Поридж, тосты, яичница, чай - обычный завтрак для?

- а) Американца
- б) Португальца
- в) Англичанина

Ответ _____

26. Родина кофе?

Эфиопия,
Франция,
Германия.

Ответ _____

27. Супы с добавлением пива популярны в...?

- а) Италии
- б) Польше
- в) Германии

Ответ _____

28. Холодный русский напиток это?

- а) Квас
- б) Чай
- в) Сок

Ответ _____

29. Эль - пиво из ячменя - национальный напиток?

- а) Америки
- б) Чехии
- в) Англии

Ответ _____

30. Наиболее популярный продукт в Японии?

- а) Сыр
- б) Мясо
- в) Рыба

31. Исторически определенный уровень развития общества и человека, а также создаваемые ими материальные и духовные ценности (2 балла)

- 1) традиции
- 2) культура
- 3) быт
- 4) обычаи

Ответ _____

32. Культура питания как наука возникла благодаря (2 балла)

- 1) росту благосостояния и культуры общества
- 2) появлению новых технологий
- 3) модным тенденциям
- 4) развитию медицины

Ответ _____

33. Культура питания включает в себя (2 балла)

- 1) набор пищевого сырья и репертуар блюд
- 2) специфическую обработку сырья
- 3) сервировку стола и блюд
- 4) все перечисленное

Ответ _____

34. Обычное протекание жизни в реально-практических формах (2 балла)

- 1) традиции
- 2) быт
- 3) обычаи
- 4) обряд

Ответ _____

35. Установленный порядок совершения какого-либо обряда (2 балла)

- 1) ритуал
- 2) церемониал
- 3) церемония
- 4) этикет

Ответ _____

36. Общегражданский этикет (2 балла)

- 1) порядок обхождения, установленный при дворах монархов
- 2) правила поведения дипломатов и официальных лиц на

различных приемах

3) нормы и манеры поведения военнослужащих

4) правила, соблюдаемые гражданами при общении друг с другом

Ответ _____

37. В России первая национальная поваренная книга появилась (2 балла)

1) в начале XIX века

2) в XVI веке

3) в конце XVII века

4) в начале XVIII века

Ответ _____

38. В мире первая поваренная книга появилась в (2 балла)

1) России

2) Италии

3) Англии

4) Франции

Ответ _____

39. Явления, унаследованные от предыдущих поколений (2 балла)

1) обычаи

2) традиции

3) обряды

4) ритуалы

Ответ _____

40. Совокупность органических и неорганических веществ, получаемых организмом из окружающей среды (2 балла)

1) питание

2) рацион

3) пища

4) репертуар блюд

Ответ _____

41. Динамический фактор, формирующий культуру питания (2 балла)

1) местные природные ресурсы

2) научный фактор

3) историко-национальные особенности

4) климато-географические условия

Ответ _____

42. Наиболее устойчивые традиции народа связаны с (2 балла)

1) развитием земледелия

2) переработкой и хранением сырья

3) выращиванием скота и птицы

4) все перечисленное

Ответ _____

43. Появление в русской кухне соевого соуса и кетчуп связано с (2 балла)

- 1) развитием международных торговых отношений
- 2) военными завоеваниями
- 3) влиянием религий
- 4) научными достижениями

Ответ _____

44. Чай, пельмени – иноземное влияние на русскую кухню (2 балла)

- 1) Франции
- 2) Германии
- 3) восточных соседей
- 4) салаты, соусы

Ответ _____

45. Йогурт – национальный продукт (2 балла)

- 1) Англии
- 2) Германии
- 3) Болгарии
- 4) Турции

Ответ _____

46. Известный химик Д.И. Менделеев запатентовал в России (2 балла)

- 1) способ производства водки
- 2) технологию производства сыров
- 3) получение игристых вин
- 4) способ варки кофе

Ответ _____

47. За последние годы в России в несколько раз увеличилось употребление (2 балла)

- 1) генно-модифицированных продуктов
- 2) натуральных продуктов местного производства
- 3) экологически чистых продуктов
- 4) консервированных продуктов

Ответ _____

48. Влияние религии на формирование традиций питания русского народа стало характерным

- 1) в X-XI веках
- 2) в XV-XVI веках
- 3) в V-VI веках
- 4) в XIX веке

Ответ _____

49. Новые технологии, используемые для длительного хранения пищевого сырья

- 1) вяление, сушка
- 2) глубокая заморозка, вакуум

3) квашение, соление

4) все перечисленное

Ответ _____

50. Для средних веков было характерно употребление

1) полуфабрикатов

2) сублимированных продуктов

3) консервированных продуктов

4) продуктов натурального хозяйства

Ответ _____

51. Вероучение, направленное на укрепление национального единства японского народа

1) конфуцианство

2) буддизм

3) синтоизм

Ответ _____

52. Синтоизм – национальная религия

1) японцев

2) китайцев

3) индусов

4) корейцев

Ответ _____

53. Религия, не имеющая указаний и правил, которым необходимо следовать

1) буддизм

2) христианство

3) иудаизм

4) синтоизм

Ответ _____

54. Драхма, карма, ахинс – догматы религии

1) христианство

2) ислам

3) индуизм

4) буддизм

Ответ _____

55. Национальный русский горячий густой суп

1) борщ

2) щи

3) уха

4) окрошка

Ответ _____

56. Гурьевская каша – национальное блюдо

1) украинское

2) белорусское

3) русское

4) польское

Ответ _____

57. Национальный русский молочный продукт

- 1) сметана
- 2) кефир
- 3) йогурт
- 4) кумыс

Ответ _____

58. Блюда, приготовленные в русской печи, имеют свойства

- 1) жаренных на открытом огне
- 2) жаренных в большом количестве масла
- 3) копченых
- 4) тушеных или вареных

Ответ _____

59. Издревле на Руси яблоки на Руси заготавливали с помощью

- 1) соления
- 2) копчения
- 3) сушения
- 4) мочения

Ответ _____

60. Холодный русский напиток

- 1) какао
- 2) коктейль
- 3) морс
- 4) чай

Ответ _____

61. Гратен — блюдо из овощей, мяса и морепродуктов, запечённых в духовке до образования корочки, придумали в этой

стране: (2 балла)

- а) Италия
- б) Франция
- в) Испания
- г) Литва

Ответ _____

62. Аналог русских голубцов, пирожное «Тюнь», в состав которого входят рис, фасоль, капустные листья и свинина, появилось в этой стране: (2 балла)

- а) Вьетнам,
- б) Китай,
- в) Япония,
- г) Таиланд

Ответ _____

63. Фарфалле, или макароны-бабочки, стали достоянием этой кухни мира: (2 балла)

- а) Французская
- б) Итальянская
- в) Польская
- г) Немецкая

Ответ _____

64. В какой стране придумали пудинг? (2 балла)

- а) Швеция
- б) Швейцария
- в) Бельгия
- г) Англия

Ответ _____

65. В этой стране едят протухшее мясо акулы, которое называется хаукарль: (2 балла)

- а) Финляндия
- б) Исландия
- в) Норвегия
- г) Швеция

Ответ _____

66. Изделие из теста с творогом — плацинда, в которое также добавляют яблоки и орехи, — очень популярно в этой стране: (2 балла)

- а) Казахстан
- б) Молдавия
- в) Украина
- г) Узбекистан

Ответ _____

67. Тортильяс — лепёшки с начинкой, которые традиционно готовят на открытом огне, — придумали... (2 балла)

- а) Мексиканцы
- б) Португальцы
- в) Бразильцы
- г) Испанцы

Ответ _____

68. Одно из самых популярных блюд в России — гуляш — было блюдом пастухов в этой стране: (2 балла)

- а) Польша
- б) Венгрия
- в) Словакия
- г) Словения

Ответ _____

69. К какой кухне мира относится цыплёнок табака? (2 балла)

- а) Грузинской
- б) Русской
- в) Азербайджанской
- г) Украинской

Ответ _____

70. Суп под названием «Кэджангук» готовят из непривычного для европейцев мяса родом из... (2 балла)

- а) Пакистана
- б) Кореи
- в) Индонезии
- г) Мали

Ответ _____

71. Из какого мяса готовят аргентинское блюдо чураско? (2 балла)

- а) Говядина
- б) Телятина
- в) Свинина

Ответ _____

72. Почти столетие назад в честь хрупкой и утонченной русской балерины Анна Павловой был придуман фирменный воздушный торт, который так и называется «Павлова». Какая страна является его родиной? (2 балла)

- а) Россия
- б) Польша
- в) Новая Зеландия

Ответ _____

73. Какой соус существует в красном и зеленом цвете? (2 балла)

- а) Сальса
- б) Сацебели
- в) Голландский

Ответ _____

74. Русская альтернатива польским пирогам? (2 балла)

- а) Ватрушки
- б) Вареники
- в) Слоеный пирог

Ответ _____

75. Выпечку готовят все народы мира, но по-разному. В некоторых странах обожают невесомое тесто «фило», которое еще

тоньше, чем обычное слоеное тесто. В каких странах? (2 балла)

- а) США
- б) Балтика
- в) Средиземноморье

Ответ _____

76. Этот соус моряки придумали в 16 веке. Главным его ингредиентом являются томаты, кислота которых помогает сохранять его свежим в ходе длительных плаваний. Что это за соус?

(2 балла)

- а) Маринара
- б) Кетчуп
- в) Песто

Ответ _____

77. Какой фирменный ингредиент в Грузии добавляют в процессе замешивания дрожжевого теста для приготовления хачапури и другой местной выпечки?

- а) Кумыс
- б) Адыгейский сыр
- в) Мацони

Ответ _____

78. В Дании “королем кухни” называют?

- а) Пирог
- б) Бутерброд
- в) Суп

Ответ _____

79. В Россию чай впервые попал из?

- а) Китая
- б) Франции
- в) Италии

Ответ _____

80. В каких странах рис является основным продуктом питания?

- а) США
- б) Азия
- в) Европа

Ответ _____

81. Говядина «кобе» - деликатес в..?

- а) Китае
- б) Тайланде
- в) Японии

Ответ _____

82. Гурьевская каша - национальное блюдо...?

- а) Польское
- б) Русское
- в) Украинское

Ответ _____

83. Мировой лидер по производству вин..?

- а) Франция
- б) Италия
- в) Америка

Ответ _____

84. Праздник жертвоприношения у мусульман?

- а) Ночь Бараат

б) Курбан-байрам

в) Рамадан

Ответ _____

85. Поридж, тосты, яичница, чай - обычный завтрак для?

а) Американца

б) Португальца

в) Англичанина

Ответ _____

86. Родина кофе?

Эфиопия,

Франция,

Германия.

Ответ _____

87. Супы с добавлением пива популярны в...?

а) Италии

б) Польше

в) Германии

Ответ _____

88. Холодный русский напиток это?

а) Квас

б) Чай

в) Сок

Ответ _____

89. Эль - пиво из ячменя - национальный напиток?

а) Америки

б) Чехии

в) Англии

Ответ _____

90. Наиболее популярный продукт в Японии?

а) Сыр

б) Мясо

в) Рыба

91. Исторически определенный уровень развития общества и человека, а также создаваемые ими материальные и духовные ценности (2 балла)

1)традиции

2)культура

3)быт

4)обычай

Ответ _____

92. Культура питания как наука возникла благодаря (2 балла)

1) росту благосостояния и культуры общества

2) появлению новых технологий

3) модным тенденциям

4) развитию медицины

Ответ _____

93. Культура питания включает в себя (2 балла)

- 1) набор пищевого сырья и репертуар блюд
- 2) специфическую обработку сырья
- 3) сервировку стола и блюд
- 4) все перечисленное

Ответ _____

94. Обычное протекание жизни в реально-практических формах (2 балла)

- 1) традиции
- 2) быт
- 3) обычаи
- 4) обряд

Ответ _____

95. Установленный порядок совершения какого-либо обряда (2 балла)

- 1) ритуал
- 2) церемониал
- 3) церемония
- 4) этикет

Ответ _____

96. Общегражданский этикет (2 балла)

- 1) порядок обхождения, установленный при дворах монархов
- 2) правила поведения дипломатов и официальных лиц на различных приемах
- 3) нормы и манеры поведения военнослужащих
- 4) правила, соблюдаемые гражданами при общении друг с другом

Ответ _____

97. В России первая национальная поваренная книга появилась (2 балла)

- 1) в начале XIX века
- 2) в XVI веке
- 3) в конце XVII века
- 4) в начале XVIII века

Ответ _____

98. В мире первая поваренная книга появилась в (2 балла)

- 1) России
- 2) Италии
- 3) Англии
- 4) Франции

Ответ _____

99. Явления, унаследованные от предыдущих поколений (2 балла)

- 1) обычаи

2) традиции

3) обряды

4) ритуалы

Ответ _____

100. Совокупность органических и неорганических веществ, получаемых организмом из окружающей среды (2 балла)

1) питание

2) рацион

3) пища

4) репертуар блюд

Ответ _____

101. Динамический фактор, формирующий культуру питания (2 балла)

1) местные природные ресурсы

2) научный фактор

3) историко-национальные особенности

4) климато-географические условия

Ответ _____

102. Наиболее устойчивые традиции народа связаны с (2 балла)

1) развитием земледелия

2) переработкой и хранением сырья

3) выращиванием скота и птицы

4) все перечисленное

Ответ _____

103. Появление в русской кухне соевого соуса и кетчуп связано с (2 балла)

1) развитием международных торговых отношений

2) военными завоеваниями

3) влиянием религий

4) научными достижениями

Ответ _____

104. Чай, пельмени – иноземное влияние на русскую кухню (2 балла)

1) Франции

2) Германии

3) восточных соседей

4) салаты, соусы

Ответ _____

105. Йогурт – национальный продукт (2 балла)

1) Англии

2) Германии

3) Болгарии

4) Турции

Ответ _____

106. Известный химик Д.И. Менделеев запатентовал в России (2

балла)

- 1) способ производства водки
- 2) технологию производства сыров
- 3) получение игристых вин
- 4) способ варки кофе

Ответ _____

107. За последние годы в России в несколько раз увеличилось употребление (2 балла)

- 1) генно-модифицированных продуктов
- 2) натуральных продуктов местного производства
- 3) экологически чистых продуктов
- 4) консервированных продуктов

Ответ _____

108. Влияние религии на формирование традиций питания русского народа стало характерным

- 1) в X-XI веках
- 2) в XV-XVI веках
- 3) в V-VI веках
- 4) в XIX веке

Ответ _____

109. Новые технологии, используемые для длительного хранения

пищевого сырья

- 1) вяление, сушка
- 2) глубокая заморозка, вакуум
- 3) квашение, соление
- 4) все перечисленное

Ответ _____

110. Для средних веков было характерно употребление

- 1) полуфабрикатов
- 2) сублимированных продуктов
- 3) консервированных продуктов
- 4) продуктов натурального хозяйства

Ответ _____

111. Вероучение, направленное на укрепление национального единства японского народа

- 1) конфуцианство
- 2) буддизм
- 3) синтоизм

Ответ _____

112. Синтоизм – национальная религия

- 1) японцев
- 2) китайцев
- 3) индусов
- 4) корейцев

Ответ _____

113. Религия, не имеющая указаний и правил, которым необходимо следовать

- 1) буддизм
- 2) христианство
- 3) иудаизм
- 4) синтоизм

Ответ _____

114. Драхма, карма, ахинс – догматы религии

- 1) христианство
- 2) ислам
- 3) индуизм
- 4) буддизм

Ответ _____

115. Национальный русский горячий густой суп

- 1) борщ
- 2) щи
- 3) уха
- 4) окрошка

Ответ _____

116. Гурьевская каша – национальное блюдо

- 1) украинское
- 2) белорусское
- 3) русское
- 4) польское

Ответ _____

117. Национальный русский молочный продукт

- 1) сметана
- 2) кефир
- 3) йогурт
- 4) кумыс

Ответ _____

118. Блюда, приготовленные в русской печи, имеют свойства

- 1) жареных на открытом огне
- 2) жареных в большом количестве масла
- 3) копченых
- 4) тушеных или вареных

Ответ _____

119. Издревле на Руси яблоки на Руси заготавливали с помощью

- 1) соления
- 2) копчения
- 3) сушения
- 4) мочения

Ответ _____

120. Холодный русский напиток

- 1) какао
- 2) коктейль
- 3) морс
- 4) чай

Ответ _____

121. Гратен — блюдо из овощей, мяса и морепродуктов, запечённых в духовке до образования корочки, придумали в этой

стране: (2 балла)

- а) Италия
- б) Франция
- в) Испания
- г) Литва

Ответ _____

122. Аналог русских голубцов, пирожное «Тюнь», в состав которого входят рис, фасоль, капустные листья и свинина, появилось в этой стране: (2 балла)

- а) Вьетнам,
- б) Китай,
- в) Япония,
- г) Таиланд

Ответ _____

123. Фарфалле, или макароны-бабочки, стали достоянием этой кухни мира: (2 балла)

- а) Французская
- б) Итальянская
- в) Польская
- г) Немецкая

Ответ _____

124. В какой стране придумали пудинг? (2 балла)

- а) Швеция
- б) Швейцария
- в) Бельгия
- г) Англия

Ответ _____

125. В этой стране едят протухшее мясо акулы, которое называется хаукарль: (2 балла)

- а) Финляндия
- б) Исландия
- в) Норвегия
- г) Швеция

Ответ _____

126. Изделие из теста с творогом — плацинда, в которое также добавляют яблоки и орехи, — очень популярно в этой стране: (2

балла)

- а) Казахстан
- б) Молдавия
- в) Украина
- г) Узбекистан

Ответ _____

127. Тортильяс — лепёшки с начинкой, которые традиционно готовят на открытом огне, — придумали... (2 балла)

- а) Мексиканцы
- б) Португальцы
- в) Бразильцы
- г) Испанцы

Ответ _____

128. Одно из самых популярных блюд в России — гуляш — было блюдом пастухов в этой стране: (2 балла)

- а) Польша
- б) Венгрия
- в) Словакия
- г) Словения

Ответ _____

129. К какой кухне мира относится цыплёнок табака? (2 балла)

- а) Грузинской
- б) Русской
- в) Азербайджанской
- г) Украинской

Ответ _____

130. Суп под названием «Кэджангук» готовят из непривычного для европейцев мяса родом из... (2 балла)

- а) Пакистана
- б) Кореи
- в) Индонезии
- г) Мали

Ответ _____

131. Из какого мяса готовят аргентинское блюдо чураско? (2 балла)

- а) Говядина
- б) Телятина
- в) Свинина

Ответ _____

132. Почти столетие назад в честь хрупкой и утонченной русской балерины Анна Павловой был придуман фирменный воздушный торт, который так и называется «Павлова». Какая страна является его родиной? (2 балла)

- а) Россия
- б) Польша

в) Новая Зеландия

Ответ _____

133. Какой соус существует в красном и зеленом цвете? (2 балла)

а) Сальса

б) Сацебели

в) Голландский

Ответ _____

134. Русская альтернатива польским пирогам? (2 балла)

а) Ватрушки

б) Вареники

в) Слоеный пирог

Ответ _____

135. Выпечку готовят все народы мира, но по-разному. В некоторых странах обожают невесомое тесто «фило», которое еще

тоньше, чем обычное слоеное тесто. В каких странах? (2 балла)

а) США

б) Балтика

в) Средиземноморье

Ответ _____

2.2 ТЕСТЫ ОТКРЫТОГО ТИПА

1. Учитывая потенциальных посетителей, разрабатывается профиль ресторана. Профиль ресторана определяется его концепцией, которая характеризует его имидж, связанный с определенным рыночным сегментом: повседневный, детский, этнический и т.п. Чему должна соответствовать концепция ресторана?

2. Конечно, для успешного функционирования ресторанного учреждения важно качество кушаний, меню, уровень обслуживания, цена, атмосфера, менеджмент, но наиболее значимым является местоположение. Укажите главные критерии, по которым избирается место для ресторана.

3. Полносервисными ресторанами называются _____

4. Бары и рестораны по уровню обслуживания и видам предоставляемых услуг посетителям различаются на: класс люкс; высший класс; первый класс. Напишите характерные черты для класса люкс как для ресторанов, так и для баров.

4. Классность присваивается только ресторанам и барам, остальные типы предприятий общественного питания на классы не подразделяются. Однако помимо типов и классности предприятия общественного питания могут различаться по таким признакам, как ассортимент реализуемой продукции, место нахождения и контингент посетителей. Приведите примеры этих классификации.

5. Услуги по организации потребления и обслуживания представлены достаточно широким спектром услуг. Перечислите виды этих услуг.

6. Тип предприятия общественного питания – это _____

7. Столовая – это _____

8. Кафе – это _____

9. В меню включаются блюда, которые можно классифицировать на группы, в зависимости от их популярности и доходности. Блюда, включаемые в группу «Звезды» - это:

1) фирменные блюда, которые сложны в приготовлении и имеют высокую наценку;

2) традиционные блюда, которые пользуются спросом и имеют невысокую наценку;

3) нетрадиционные блюда, которые отражают вкусы некоторой части гостей и имеют высокую наценку;

10. Перечислите основные виды меню. Какую информацию должно содержать меню?

11. Напитки обычно делят на две большие группы: алкогольные и безалкогольные. Алкогольные напитки, в свою очередь, подразделяются на три подгруппы: вина и аперитивы, крепкие спиртные напитки и ликеры, пиво. В меню (или так называемой винной карте) перечень напитков располагается в определенном порядке. Укажите этот порядок.

12. При составлении меню учитывают ряд факторов. Перечислите эти факторы.

13. Меню ресторана является основой, определяющей всю его деятельность. Назовите общую последовательность расположения блюд в меню?

14. Для успешного функционирования ресторана необходимо обращать внимание на факторы. Перечислите их.

15. Перечислите условия питания при организации обслуживания в ресторанах при гостиницах.

16. Меню – это _____

17. Многие предприятия общественного питания в последнее время для привлечения внимания потребителей стали использовать различные рекламные приемы в меню. Расскажите об этих рекламных приемах и приведите пример из жизни.

18. Опишите меню согласно схеме анализа меню по Д.Смиту.

19. Хорошо известна простая истина: процветание ресторана определяют 2 фактора: на первом месте стоит кухня, второе место занимает меню. Составьте меню для ресторана класса люкс, продумывая названия и положение.

20. **Метрдотель** – это _____
21. **Официант** – это _____
22. **Хостес** – это _____
23. **Приёмы** – это _____
24. Суть корпоративной культуры ресторана проявляется в её функциях. Назовите основные функции?
25. Укажите правила расстановки обеденных столов и кресел в зале посетителей.
26. Укажите требования, предъявляемые к метрдотелю зала.
27. Перечислите основные обязанности метрдотеля.
28. В зависимости от конкретных условий работы ресторана используются индивидуальный и бригадный (звеньевой) методы обслуживания официантами. Напишите характеристики этих методов.
29. Перечислите недостатки индивидуального метода обслуживания официантами.
30. Сервировка столов — завершающий этап подготовки торгового зала к приему посетителей. Для завтрака на стол ставят:
31. Для обслуживания днем по меню дежурных блюд на стол ставят:
32. При сервировке столов по порционному меню для каждого посетителя:
33. Укажите функции и обязанности должности директора ресторана.
34. Личная подготовка официантов заключается в _____
35. **Кейтеринг** – это _____
36. **Клубное обслуживание** – это _____
37. **Шведский стол** – это _____

2.3 ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ НА ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ

1. Перечислите в возрастающей последовательности овощи и фрукты по содержанию в них аскорбиновой кислоты:

- А. Груши
- Б. Апельсины
- В. Яблоки
- Г. Черная смородина
- Д. Укроп

2. Перечислите в возрастающей последовательности продукты по содержанию в них кальциферолов:

- А. Сливочное масло
- Б. Печень трески
- В. Шпроты
- Г. Икра зернистая
- Д. Молоко коровье

3. Перечислите в возрастающей последовательности продукты по содержанию в них токоферола:

- А. Соя
- Б. Печень трески
- В. Маргарин молочный
- Г. Хлопковое масло
- Д. Подсолнечное масло

4. Перечислите в возрастающей последовательности молочные продукты по показателям кислотности:

- А. Творог
- Б. Простокваша
- В. Кефир жирный
- Г. Сметана
- Д. Молоко

5. Перечислите минеральные вещества в возрастающей последовательности в зависимости от их суточной потребности (для мужчин):

- А. Магний
- Б. Железо
- В. Кальций
- Г. Фосфор
- Д. Цинк

6. Установите последовательность процессов пищеварения:

- 1) всасывание аминокислот и глюкозы
- 2) механическое изменение пищи
- 3) обработка желчью и расщепление липидов
- 4) всасывание воды и минеральных солей
- 5) обработка пищи соляной кислотой и расщепление белков

7. Вставьте в текст «Этапы энергетического обмена» пропущенные термины из предложенного перечня, используя для этого цифровые обозначения. Запишите в текст цифры выбранных ответов, а затем получившуюся последовательность цифр (по тексту) впишите в приведённую ниже таблицу.

ЭТАПЫ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОГО ОБМЕНА

Энергетический обмен происходит в несколько этапов. Первый этап протекает в _____ (А) системе животного. Он характеризуется тем, что сложные органические вещества расщепляются до менее сложных.

Второй этап протекает в _____ (Б) и назван бескислородным этапом, так как осуществляется без участия кислорода. Другое его название — _____ (В). Третий этап энергетического обмена — кислородный — осуществляется непосредственно внутри

_____ (Г) на кристах, где при участии ферментов происходит синтез АТФ.

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕРМИНОВ:

- 1) гликолиз 2) лизосома 3) митохондрия 4) кровеносная
5) 6) межклеточная 7) цитоплазма 8) фотолиз
пищеварительная жидкость клетки

8. Перечислите в возрастающей последовательности овощи и фрукты по содержанию в них аскорбиновой кислоты:

- А. Груши
- Б. Апельсины
- В. Яблоки
- Г. Черная смородина
- Д. Укроп

9. Перечислите в возрастающей последовательности продукты по содержанию в них кальциферолов:

- А. Сливочное масло
- Б. Печень трески
- В. Шпроты
- Г. Икра зернистая
- Д. Молоко коровье

10. Перечислите в возрастающей последовательности продукты по содержанию в них токоферола:

- А. Соя
- Б. Печень трески
- В. Маргарин молочный
- Г. Хлопковое масло
- Д. Подсолнечное масло

11. Перечислите в возрастающей последовательности молочные продукты по показателям кислотности:

- А. Творог
- Б. Простокваша
- В. Кефир жирный
- Г. Сметана
- Д. Молоко

12. Перечислите минеральные вещества в возрастающей последовательности в зависимости от их суточной потребности (для мужчин):

- А. Магний
- Б. Железо
- В. Кальций
- Г. Фосфор
- Д. Цинк

13. Определите последовательность формулы успеха ресторана.

- А) определение имиджа ресторана
- Б) определение профиля ресторана
- В) определение внешнего вида ресторана
- Г) определение концепции ресторана

14.Перечислите в возрастающей последовательности овощи и фрукты по содержанию в них аскорбиновой кислоты:

- А. Груши
- Б. Апельсины
- В. Яблоки
- Г. Черная смородина
- Д. Укроп

15.Перечислите в возрастающей последовательности продукты по содержанию в них кальциферолов:

- А. Сливочное масло
- Б. Печень трески
- В. Шпроты
- Г. Икра зернистая
- Д. Молоко коровье

16.Перечислите в возрастающей последовательности продукты по содержанию в них токоферола:

- А. Соя
- Б. Печень трески
- В. Маргарин молочный
- Г. Хлопковое масло
- Д. Подсолнечное масло

17.Перечислите в возрастающей последовательности молочные продукты по показателям кислотности:

- А. Творог
- Б. Простокваша
- В. Кефир жирный
- Г. Сметана
- Д. Молоко

18.Перечислите минеральные вещества в возрастающей последовательности в зависимости от их суточной потребности (для мужчин):

- А. Магний
- Б. Железо
- В. Кальций
- Г. Фосфор
- Д. Цинк

19.Перечислите в возрастающей последовательности овощи и фрукты по содержанию в них аскорбиновой кислоты:

- А. Груши
- Б. Апельсины
- В. Яблоки

Г. Черная смородина

Д. Укроп

20. Перечислите в возрастающей последовательности продукты по содержанию в них кальциферолов:

А. Сливочное масло

Б. Печень трески

В. Шпроты

Г. Икра зернистая

Д. Молоко коровье

21. Перечислите в возрастающей последовательности продукты по содержанию в них токоферола:

А. Соя

Б. Печень трески

В. Маргарин молочный

Г. Хлопковое масло

Д. Подсолнечное масло

22. Перечислите в возрастающей последовательности молочные продукты по показателям кислотности:

А. Творог

Б. Простокваша

В. Кефир жирный

Г. Сметана

Д. Молоко

23. Перечислите минеральные вещества в возрастающей последовательности в зависимости от их суточной потребности (для мужчин):

А. Магний

Б. Железо

В. Кальций

Г. Фосфор

Д. Цинк

24. Перечислите в возрастающей последовательности овощи и фрукты по содержанию в них аскорбиновой кислоты:

А. Груши

Б. Апельсины

В. Яблоки

Г. Черная смородина

Д. Укроп

25. Перечислите в возрастающей последовательности продукты по содержанию в них кальциферолов:

А. Сливочное масло

Б. Печень трески

В. Шпроты

Г. Икра зернистая

Д. Молоко коровье

26.Перечислите в возрастающей последовательности продукты по содержанию в них токоферола:

- А. Соя
- Б. Печень трески
- В. Маргарин молочный
- Г. Хлопковое масло
- Д. Подсолнечное масло

27.Перечислите в возрастающей последовательности молочные продукты по показателям кислотности:

- А. Творог
- Б. Простокваша
- В. Кефир жирный
- Г. Сметана
- Д. Молоко

28.Перечислите минеральные вещества в возрастающей последовательности в зависимости от их суточной потребности (для мужчин):

- А. Магний
- Б. Железо
- В. Кальций
- Г. Фосфор
- Д. Цинк

29.Перечислите в возрастающей последовательности овощи и фрукты по содержанию в них аскорбиновой кислоты:

- А. Груши
- Б. Апельсины
- В. Яблоки
- Г. Черная смородина
- Д. Укроп

30.Перечислите в возрастающей последовательности продукты по содержанию в них кальциферолов:

- А. Сливочное масло
- Б. Печень трески
- В. Шпроты
- Г. Икра зернистая
- Д. Молоко коровье

31.Перечислите в возрастающей последовательности продукты по содержанию в них токоферола:

- А. Соя
- Б. Печень трески
- В. Маргарин молочный
- Г. Хлопковое масло
- Д. Подсолнечное масло

32.Перечислите в возрастающей последовательности молочные продукты по показателям кислотности:

- А. Творог
- Б. Простокваша
- В. Кефир жирный
- Г. Сметана
- Д. Молоко

33.Перечислите минеральные вещества в возрастающей последовательности в зависимости от их суточной потребности (для мужчин):

- А. Магний
- Б. Железо
- В. Кальций
- Г. Фосфор
- Д.Цинк

34.Перечислите в возрастающей последовательности овощи и фрукты по содержанию в них аскорбиновой кислоты:

- А. Груши
- Б. Апельсины
- В. Яблоки
- Г. Черная смородина
- Д. Укроп

35.Перечислите в возрастающей последовательности продукты по содержанию в них кальциферолов:

- А. Сливочное масло
- Б. Печень трески
- В. Шпроты
- Г. Икра зернистая
- Д. Молоко коровье

36.Перечислите в возрастающей последовательности продукты по содержанию в них токоферола:

- А. Соя
- Б. Печень трески
- В. Маргарин молочный
- Г. Хлопковое масло
- Д. Подсолнечное масло

37.Перечислите в возрастающей последовательности молочные продукты по показателям кислотности:

- А. Творог
- Б. Простокваша
- В. Кефир жирный
- Г. Сметана
- Д. Молоко

38.Перечислите минеральные вещества в возрастающей последовательности в зависимости от их суточной потребности (для мужчин):

- А. Магний

- Б. Железо
- В. Кальций
- Г. Фосфор
- Д. Цинк

39.Перечислите в возрастающей последовательности овощи и фрукты по содержанию в них аскорбиновой кислоты:

- А. Груши
- Б. Апельсины
- В. Яблоки
- Г. Черная смородина
- Д. Укроп

40.Перечислите в возрастающей последовательности продукты по содержанию в них кальциферолов:

- А. Сливочное масло
- Б. Печень трески
- В. Шпроты
- Г. Икра зернистая
- Д. Молоко коровье

41.Перечислите в возрастающей последовательности продукты по содержанию в них токоферола:

- А. Соя
- Б. Печень трески
- В. Маргарин молочный
- Г. Хлопковое масло
- Д. Подсолнечное масло

42.Перечислите в возрастающей последовательности молочные продукты по показателям кислотности:

- А. Творог
- Б. Простокваша
- В. Кефир жирный
- Г. Сметана
- Д. Молоко

43.Перечислите минеральные вещества в возрастающей последовательности в зависимости от их суточной потребности (для мужчин):

- А. Магний
- Б. Железо
- В. Кальций
- Г. Фосфор
- Д. Цинк

44.Установите последовательность процессов пищеварения:

- 1) всасывание аминокислот и глюкозы
- 2) механическое изменение пищи
- 3) обработка желчью и расщепление липидов

4) всасывание воды и минеральных солей

5) обработка пищи соляной кислотой и расщепление белков

45. Вставьте в текст «Этапы энергетического обмена» пропущенные термины из предложенного перечня, используя для этого цифровые обозначения. Запишите в текст цифры выбранных ответов, а затем получившуюся последовательность цифр (по тексту) впишите в приведённую ниже таблицу.

Энергетический обмен происходит в несколько этапов. Первый этап протекает в _____ (А) системе животного. Он характеризуется тем, что сложные органические вещества расщепляются до менее сложных.

Второй этап протекает в _____ (Б) и назван бескислородным этапом, так как осуществляется без участия кислорода. Другое его название — _____ (В). Третий этап энергетического обмена — кислородный — осуществляется непосредственно внутри _____ (Г) на кристах, где при участии ферментов происходит синтез АТФ.

- | | | | |
|-----------------------------|--------------------------|----------------------|----------------|
| 1) гликолиз | 2) лизосома | 3) митохондрия | 4) кровеносная |
| 5) пищеварительная жидкость | 6) межклеточная жидкость | 7) цитоплазма клетки | 8) фотолиз |

46. Перечислите в возрастающей последовательности овощи и фрукты по содержанию в них аскорбиновой кислоты:

- А. Груши
- Б. Апельсины
- В. Яблоки
- Г. Черная смородина
- Д. Укроп

47. Перечислите в возрастающей последовательности продукты по содержанию в них кальциферолов:

- А. Сливочное масло
- Б. Печень трески
- В. Шпроты
- Г. Икра зернистая
- Д. Молоко коровье

48. Перечислите в возрастающей последовательности продукты по содержанию в них токоферола:

- А. Соя
- Б. Печень трески
- В. Маргарин молочный
- Г. Хлопковое масло
- Д. Подсолнечное масло

49. Перечислите в возрастающей последовательности молочные продукты по показателям кислотности:

- А. Творог
- Б. Простокваша
- В. Кефир жирный
- Г. Сметана
- Д. Молоко

50. Перечислите минеральные вещества в возрастающей последовательности в зависимости от их суточной потребности (для мужчин):

- А. Магний
- Б. Железо
- В. Кальций
- Г. Фосфор
- Д. Цинк

2.4 ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ НА СООТВЕТСТВИЕ

1. Соотнесите тип предприятия питания и его характеристику

А) ресторан	1. Специализированное предприятие питания, предоставляющее гостям различные напитки, десерты, сладкие блюда и закуски. Можно отдохнуть в уютной обстановке, послушать музыку и просто развлечься.
Б) кафе	2. Предприятие питания, предоставляющее гостям ограниченный ассортимент блюд и напитков, мучных кондитерских изделий, кисломолочных продуктов в сочетании с отдыхом и развлечениями.
В) бар	3. Изготавливает, реализует и организует потребление на месте различных блюд и закусок несложного приготовления, бульонов, холодных и горячих напитков, мучных кондитерских изделий
Г) буфет	4. Предприятие питания, предоставляющее гостям широкий ассортимент блюд, напитков, кондитерских изделий, в том числе фирменных и сложного приготовления. Высокий уровень обслуживания в ресторанах обеспечивается высококвалифицированными поварами, официантами, метрдотелями и сочетается с организацией отдыха и развлечений.
Д) закусочная	5. Предназначена для приготовления, реализации и организации потребления различными контингентами населения на месте завтраков, обедов, ужинов, отпуска их на дом. Предоставляет различные дополнительные услуги.
Е) столовая	6. Ограниченный ассортимент холодных закусок, бутербродов, напитков, булочных и кондитерских изделий, сладких блюд несложного приготовления. Допускается отпуск упакованной продукции на вынос, а также организация продовольственных

товаров.

2. Соотнесите виды завтраков для гостей, проживающих в отелях, с их характеристиками.

А) Континентальный завтрак	1. Время предоставления — 10.00-14.00. Используются составные элементы, входящие как в завтрак, так и в обед: горячие и холодные напитки, булочки, масло, джем, колбаса, сыр, супы, горячие мясные блюда, десерты. Форма предложения — буфет. Представляет альтернативу завтраку и обеду.
Б) Расширенный завтрак	2. включает кофе, чай или горячий шоколад, сахар, сливки (молоко), лимон, два вида повидла, джема или мед, выбор хлебобулочных изделий, масло. По воскресеньям дополняется холодным яйцом.
В) Завтрак с шампанским	3.соки (апельсиновый, грейпфрутовый, томатный), блюдо с нарезанной ветчиной, сыром и колбасой, блюда из яиц, йогурты, творог, сухие хлопья. Во время завтрака чаще всего организован буфетный сервис или официант приносит блюдо с мясной нарезкой, раскладывает по тарелкам и оставляет блюдо на столе. Блюда из яиц приготавливаются по индивидуальным заказам.
Г) Поздний завтрак	4. Время предоставления этого завтрака — 10.00-11.30. Предполагается кофе, чай, алкогольные напитки (шампанское, вино), небольшие холодные закуски и горячие блюда, супы, салаты, десерты. Форма предложения — буфет. Завтрак с шампанским подается чаще по официальному поводу

3. Соотнесите вид меню и описание его особенностей и обслуживания

А) Меню фирменных блюд	1.Перечисляются дежурные блюда, т.е. дневные, а также популярные, дешевые, как правило, быстрого приготовления.
Б) "А ля карт "	2. Характерен для дорогих эксклюзивных ресторанов при фешенебельных отелях.
В) "А парт "	3.Представляет широкий выбор закусок и блюд со свободным доступом
Г) "Дю Жур"	4. Гости из карты-меню блюд и напитков выбирают то, что им больше всего нравится. Заказ передается на кухню и сразу же начинается приготовление и сервировка заказанных блюд и напитков.

Д) Шведский стол	5. При данном методе обслуживания гости, предварительно сделав заказ, обслуживаются в установленный промежуток времени. Чаще встречается в домах отдыха и курортных гостиницах
------------------	--

4. Среди последних тенденций в развитии ресторанного бизнеса можно выделить следующие. Соотнесите их с их характеристиками.

А) демографические	1. Возросло соперничество со стороны торговых точек, что повлекло за собой приготовление продуктов питания «как дома»
Б) брендинг	2. (т. е. люди в возрасте 35-54 лет – возрастная группа, имеющая наиболее высокий доход). Данная группа составила примерно треть всего американского населения. При этом доля лиц в возрасте 45-54 лет с 2005 г. возросла на 60 %. В связи с этим можно сказать, что эта демографическая группа является как самой большой, так и самой платежеспособной
В) альтернативные точки продаж	3. Управляющие ресторанами используют брендинг в целях совершения франчайзинговых сделок
Г) глобализация	4. Означает продолжение транснационального развития структур в бизнесе. Целью любого исследования рынка ресторанных услуг является прогноз объема сбыта, с учетом определенного сектора рынка, который занимает ресторан.

5. Соотнесите тип ресторана и его определение.

А) Бар	1. – это место для отдыха и общения людей, желающих после долгого трудового дня приятно провести время.
Б) Бистро	2. – общественные места, предназначенные непосредственно для продажи и потребления спиртных напитков.
В) Кафе	3. – это питейное заведение, предлагающее своим посетителям алкогольные напитки для их немедленного употребления.
Г) Пабы	4. – это заведение общественного питания и общения.

6. Соотнесите национальные завтраки с их составными элементами.

Национальный завтрак	Составные элементы
А) Австрийский 1-й	1. Кофе с молоком, булочка
Б) Австрийский 2-й	2. Сыр, мясное ассорти, овсяная каша, рыбные или мясные горячие блюда, булочка, мед
В) Французский 1-й	3. Холодные закуски (колбаса, отварное мясо), горячие блюда (тушеная или запеченная говядина, обжаренная печень), минеральная вода, кофе
Г) Французский 2-й	4. Кофе со сливками или молоком, булочка
Д) Швейцарский 1-й	5. Очень крепкий кофе с большим объемом молока, масло, сыр разных сортов, хлеб, булочки, рогалики
Е) Швейцарский 2-й	6. Холодные закуски (бутерброды канапе, различные салаты из свежих и консервированных овощей, птицы, рыбы, масла, нерыбных морепродуктов), горячая овощная закуска, рыбные или мясные горячие блюда с гарниром из овощей, фрукты, кофе

7. Укажите соответствие нормы потребления основных пищевых веществ из расчёта на 1кг массы человека:

- 1 – углеводы А) 1,2-1,6г
2 – жиры Б) 1,4-2,2г
3 – белки В) 5-8,5г

8. Укажите соответствие процента усвояемости пищи и её происхождения:

- 1- 80% А) животного происхождения
2- 90% Б) растительного происхождения
3- 85% В) смешанной

9. Найдите соответствие видов сушеных абрикосов их названию:

1. курага А) в целом виде с косточками
2. урюк Б) половинками без косточек
3. кайса В) в целом виде без косточек

10. Соотнесите названия видов основного суточного приема пищи с их описанием:

Виды основного суточного	Описание видов
--------------------------	----------------

приёма пищи	
1.Завтрак	А) Включает наряду с бутербродом напиток либо свежие фрукты
2.Второй завтрак (полдник)	Б) Целесообразно начинать с салата, затем основное энергоёмкое блюдо, затем тонизирующий напиток
3.Обед	В) Включает легко перевариваемые блюда из рыбы, молочных продуктов, яиц, а также напитки, не возбуждающий нервную систему
4.Ужин	Г) Состоит из блюд, содержание которых может обеспечить компенсацию энергозатрат, произведённых во время трудовой деятельности

11. Установите соответствие между местонахождением пищи и процессом:

Местонахождение пищи	Процесс
1.Ротовая полость	А) обработка пищи соляной кислотой и расщепление белков
2.Желудок	Б) механическое изменение пищи
3.Двенадцатиперстная кишка	В) обработка желчью и расщепление липидов

12. Укажите соответствие нормы потребления основных пищевых веществ из расчёта на 1кг массы человека:

- 1 – углеводы А) 1,2-1,6г
2 – жиры Б) 1,4-2,2г
3 – белки В) 5-8,5г

13. Укажите соответствие процента усвояемости пищи и её происхождения:

- 1 - 80% А) животного происхождения
2 - 90% Б) растительного происхождения
3 - 85% В) смешанной

14. Соотнесите названия видов основного суточного приема пищи с их описанием:

Виды основного суточного приёма пищи	Описание видов

1.Завтрак	А) Включает наряду с бутербродом напитков либо свежие фрукты
2.Второй завтрак (полдник)	Б) Целесообразно начинать с салата, затем основное энергоёмкое блюдо, затем тонизирующий напиток
3.Обед	В) Включает легко перевариваемые блюда из рыбы, молочных продуктов, яиц, а также напитки, не возбуждающий нервную систему
4.Ужин	Г) Состоит из блюд, содержание которых может обеспечить компенсацию энергозатрат, произведённых во время трудовой деятельности

15.Установите соответствие между местонахождением пищи и процессом:

Местонахождение пищи	Процесс
1.Ротовая полость	А) обработка пищи соляной кислотой и расщепление белков
2.Желудок	Б) механическое изменение пищи
3. Двенадцатиперстная кишка	В) обработка желчью и расщепление липидов

16.Установите соответствие между микроэлементом и его пищевым источником:

Микроэлемент	Пищевые источники
1.Железо	А)печень,горох,грибы
2.Йод	Б)вода
3.Марганец	В)морская капуста
4.Фтор	Г)черника,овёс,рис

17.Установите соответствие между микроэлементом и его суточной потребностью:

Микроэлемент	Суточная потребность (мг)
1. медь	А)2
2. цинк	Б)0,1-0,2

3. кобальт	В)10-15
------------	---------

18. Установите соответствие между микроэлементом и признаком его дефицита:

Микроэлемент	Признаки дефицита
1. хром	А) диарея, дерматиты
2. селен	Б) гипохромная анемия
3. железо	В) гипергликемия
4. цинк	Г) нарушение иммунитета

19. Установите соответствие между микроэлементом и его пищевым источником:

Микроэлемент	Пищевые источники
1. магний	А) соль, сыры
2. хлор	Б) консервы, соль
3. фосфор	В) соевая мука, рис, рыба, яйца
4. натрий	Г) арбузы, гречневая крупа

20. Установите соответствие между микроэлементом и его суточной потребностью:

Микроэлемент	Суточная потребность (мг)
1. кальций	А) 0,8-1
2. магний	Б) 0,4-0,5
3. калий	В) 2,5-5

21. Укажите соответствие нормы потребления основных пищевых веществ из расчёта на 1кг массы человека:

- 1 – углеводы А) 1,2-1,6г
 2 – жиры Б) 1,4-2,2г
 3 – белки В) 5-8,5г

22. Укажите соответствие процента усвояемости пищи и её происхождения:

- 1 - 80% А) животного происхождения
 2 - 90% Б) растительного происхождения
 3 - 85% В) смешанной

23.Найдите соответствие видов сушеных абрикосов их названию:

- 1.курага А) в целом виде с косточками
2.урюк Б) половинками без косточек
3.кайса В) в целом виде без косточек

24.Установите соответствие между временем переваривания и продуктами:

Продукты	Время переваривания
1.вода	А)5,5-6 часов
2.свинина	Б)3 часа
3.орехи	В)15-20 минут

25.Установите соответствие между местонахождением пищи и процессом:

Местонахождение пищи	Процесс
1.Ротовая полость	А) обработка пищи соляной кислотой и расщепление белков
2.Желудок	Б) механическое изменение пищи
3.Двенадцатиперстная кишка	В) обработка желчью и расщепление липидов

26. Укажите соответствие нормы потребления основных пищевых веществ из расчёта на 1кг массы человека:

- 1 – углеводы А) 1,2-1,6г
2 – жиры Б) 1,4-2,2г
3 – белки В) 5-8,5г

27. Укажите соответствие процента усвояемости пищи и её происхождения:

- 1- 80% А) животного происхождения
2 - 90% Б) растительного происхождения
3 - 85% В) смешанной

28. Найдите соответствие видов сушеных абрикосов их названию:

1. курага А) в целом виде с косточками
2. урюк Б) половинками без косточек
3. кайса В) в целом виде без косточек

29. Соотнесите названия видов основного суточного приема пищи с их описанием:

Виды основного суточного приёма пищи	Описание видов
1. Завтрак	А) Включает наряду с бутербродом напиток либо свежие фрукты
2. Второй завтрак (полдник)	Б) Целесообразно начинать с салата, затем основное энергоёмкое блюдо, затем тонизирующий напиток
3. Обед	В) Включает легко перевариваемые блюда из рыбы, молочных продуктов, яиц, а также напитки, не возбуждающий нервную систему
4. Ужин	Г) Состоит из блюд, содержание которых может обеспечить компенсацию энергозатрат, произведённых во время трудовой деятельности

30. Укажите соответствие нормы потребления основных пищевых веществ из расчёта на 1кг массы человека:

- 1 – углеводы А) 1,2-1,6г
2 – жиры Б) 1,4-2,2г
3 – белки В) 5-8,5г

31. Укажите соответствие процента усвояемости пищи и её происхождения:

- 1- 80% А) животного происхождения
2- 90% Б) растительного происхождения

3 - 85% В) смешанной

32.Найдите соответствие видов сушеных абрикосов их названию:

- 1.курага А) в целом виде с косточками
2.урюк Б) половинками без косточек
3.кайса В) в целом виде без косточек

33.Соотнесите названия видов основного суточного приема пищи с их описанием:

Виды основного суточного приёма пищи	Описание видов
1.Завтрак	А) Включает наряду с бутербродом напиток либо свежие фрукты
2.Второй завтрак (полдник)	Б) Целесообразно начинать с салата, затем основное энергоёмкое блюдо, затем тонизирующий напиток
3.Обед	В) Включает легко перевариваемые блюда из рыбы, молочных продуктов, яиц, а также напитки, не возбуждающий нервную систему
4.Ужин	Г) Состоит из блюд, содержание которых может обеспечить компенсацию энергозатрат, произведённых во время трудовой деятельности

34.Установите соответствие между критерием формирования ЗОЖ и его характеристикой:

Критерий формирования ЗОЖ	Характеристика
1,Познавательный	А) его основой является собственная физкультурно-спортивная активность и деятельность
2,Операционный	Б) определяет уровень и динамику основных показателей физического развития
3,Оценочный	В) включает исторические, философские, социологические подходы к изучению и определению целей и задач

35.Распределите, какой и при каких условиях преобладает процесс

1. диссимиляция А) при повышенных физических нагрузках
2. ассимиляция Б) при болезнях и голодании
 В) при росте и развитии организма

36.Установите соответствие между временем переваривания и продуктами:

Продукты	Время переваривания
1.вода	А) 5,5-6 часов
2.свинина	Б) 3 часа
3.орехи	В) 15-20 минут

37. Установите соответствие между местонахождением пищи и процессом:

Местонахождение пищи	Процесс
1.Ротовая полость	А) обработка пищи соляной кислотой и расщепление белков
2.Желудок	Б) механическое изменение пищи
3.Двенадцатиперстная кишка	В) обработка желчью и расщепление липидов

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 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

Задание 1. Провизор (женщина), работает в отделе безрецептурного отпуска аптеки, возраст - 40 лет. Среднесуточный пищевой рацион (средний за неделю) следующий:

Завтрак. Каша овсяная с маслом сливочным, кофе черный с сахаром (10 г), хлеб пшеничный из муки 1-го сорта (100 г), картофель (150 г), колбаса вареная докторская (25 г).

Обед. Суп молочный с лапшой, говядина 2-й категории (100 г), сок яблочный (200 г), лук репчатый (5 г), масло подсолнечное (15 г), помидор (15 г), хлеб ржаной (150 г).

Ужин. Яичница натуральная из двух яиц, сыр голландский (20 г), масло сливочное несоленое (10 г), хлеб пшеничный из муки 1-го сорта (100 г), сахар (25 г), макароны (50 г).

Энергетическая ценность среднесуточного рациона питания провизора составляет 1935 ккал. В рационе присутствуют белки (52,7 г), в том числе животного происхождения (28 г), жиры (48,8 г), в том числе 8,4 г -

растительного происхождения, углеводы (344 г). Минеральные элементы: кальций - 315,7 мг, фосфор - 1080,1 мг. Витамины А: 0,2 мг ретинола, 0,9 мг каротина, витамина С - 46,2 мг и 1,01 мг тиамин.

Рассчитайте энергетическую ценность рациона питания, определите качественный состав пищи (белки, жиры, углеводы, минеральные вещества - кальций, фосфор, витамины - А, В₁, С).

Задание 2. Почему макароны с мясом по-флотски и бифштекс рубленый с яйцом могут являться причиной сальмонеллеза?

Задание 3. Сколько составляет суточная потребность в витамине «С» у различных групп населения?

Задание 4. Какие методы обезвреживания мяса необходимо проводить?

Задание 5. Расскажите о кулинарном искусстве в Древнем Риме и его особенностях.

Задание 6. Что обозначает термин «триклинии» и для чего они были нужны.

Задание 7. Какую роль имеет еда в истории искусства?

Задание 8. Значение Food Art как направления в искусстве.

Задание 9. Опишите иноземное влияние на русскую кухню поваров во Франции, Испании и Германии.

Задание 10. Составьте дневной рацион современного российского бизнесмена. Что должно быть обязательно включено?

Задание 11. В чем проявляется зависимость культуры и традиций народов, связанных с питанием и национальной кухней, от религии?

Задание 12. Как формировались кулинарные особенности в определенной религии? Приведите не менее трех.

Задание 13. Что составляло основу древнеславянской кухни?

Задание 14. Почему хлеб стал неотъемлемой частью рациона питания славянских народов?

Задание 15. в летний оздоровительный лагерь на 450 детей доставлены следующие продукты питания:

- молоко, расфасованное в молочные полиэтиленовые пакеты по 0,5 л, на упаковке проставлена дата;

- куриные яйца, упакованные в картонные ящики и расфасованные послойно в гофрированные формы;

- мясо говяжье в виде замороженной туши без клейма. При внешнем осмотре мясо красного цвета, жир желтого цвета, без постороннего запаха.

Какие пищевые отравления чаще всего могут возникать при употреблении мясных изделий и яиц?

Задание 16. Какие существовали традиции русского народа в национальной кухне?

Задание 17. Что в себя включает современная европейская культура питания?

Задание 18. Что входит в основу английской, немецкой и испанской кухни?

Задание 19. Антипасто в итальянской кухне обозначает вид еды, подаваемый ...

Задание 20. Благодаря торговым и культурным связям с Индией на территории Объединенных Арабских Эмиратов популярным стал чай карак, что в переводе с хинди означает ...

Задание 21. В Австралии приглашение на ужин на самом деле означает «заходите часов в ...», и такой подход считается хорошим тоном

Задание 22. В Великобритании развито сыроварное дело, сыр ... это мягкий полувареный шотландский сыр, который производится со времен викингов

Задание 23. В культуре питания французов есть такая позиция, как антреме, которая представляет собой ...

Задание 24. В России при приготовлении салатов для гостей из Бразилии не рекомендуется использовать ...

Задание 25. В стране восходящего солнца ... строго установленных разновидностей чайной церемонии

Задание 26. В США на производстве буйволятины специализируется штат ...Опишите основные аспекты производства буйволятины.

Задание 27. Важной составляющей для австралийской экономики считается такая культура, как ...Поясните ответ с аргументами.

Задание 28. Ведущая отрасль сельского хозяйства Индии - ...дайте общую характеристику данной отрасли

Задание 29. Как называется старинное простонародное кушанье, соединяющее в себе первое и второе блюдо, похожее на густой суп из крупы и овощей с заправкой из сала? Это национальное белорусское блюдо. Опишите рецепт данного блюда.

Задание 30. Харчо - яркий представитель кавказской кухни. Национальным блюдом какой страны оно является? Опишите рецепт данного блюда.

Задание 31. Национальным блюдом какой страны является паэлья? Опишите рецепт данного блюда.

Задание 32. В какой стране пельмени называют «Дюшбара» Опишите рецепт данного блюда.

Задание 33. Лепешки «Кабартма» из какой страны? Опишите рецепт данного блюда.

Задание 34. Национальным блюдом какой страны является «Билтонг» - длинные полосы высушенного мяса, приправленного всевозможными специями? Опишите рецепт данного блюда.

Задание 35. Из какого языка происходит слово «Майонез»? Опишите рецепт данного блюда.

Задание 36. Банош - ароматная кукурузная каша со сметаной и сливками, это национальное блюдо какой страны? Опишите рецепт данного блюда.

Задание 37. Ризотто - распространенное блюдо из риса в? Опишите рецепт данного блюда.

Задание 38. Винодельческая промышленность Австралии признана ... в мире по величине экспорта (свыше 4000 млн литров в год на международном рынке). Опишите рецепт данного блюда.

Задание 39.. Время выдержки коньяка ... Опишите рецепт приготовления

Задание 40. Гостям из Мексики в качестве первых блюд рекомендуется подавать Опишите рецепт данного блюда.

Шкала оценивания решения компетентностно-ориентированной 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 компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

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

Соответствие 100-балльной и дихотомической шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по дихотомической шкале</i>
100-50	зачтено

Критерии оценивания решения компетентностно-ориентированной 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