

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № ТОПн 03-5601у
«07» 10 2022 г.

УТВЕРЖДЕН

на заседании кафедры

Протокол от «05» 10 2022 г. № 3

Заведующий кафедрой

(подпись) С.Л. Гаптар

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б1.В.10 Кухня народов мира

19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки (специальности)

Новосибирск 2022

**Паспорт
фонда оценочных средств**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Кухня народов центральной Европы: Германия, Швейцария, Австрия, Чехия, Венгрия Польша. Кухня народов Африки: Египет, Алжир, Тунис, Марокко	ПК-1,ПК-2	Контрольная работа, вопросы для зачета, тестовые задания
2	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	ПК-1,ПК-2	Контрольная работа, вопросы для зачета, тестовые задания
3	Раздел 2. Кухня народов Азии Южная Азия: Индия, Шри-Ланка. Юго-Восточная Азия: Бирма, Таиланд, Вьетнам, Сингапур и Малайзия, Филиппины, Индонезия. Восточная Азия: Китай, Корея, Япония.	ПК-1,ПК-2	Контрольная работа, вопросы для зачета, тестовые задания

4	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	ПК-1,ПК-2	Контрольная работа, вопросы для зачета, тестовые задания
5	Раздел 3. Кухня народов Кавказа: Адыгея, Армения, Абхазия, Грузия, Азербайджан	ПК-1,ПК-2	Контрольная работа, вопросы для зачета, тестовые задания
6	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	ПК-1,ПК-2	Контрольная работа, вопросы для зачета, тестовые задания
7	Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь. Основы технологии приготовления кулинарной продукции	ПК-1,ПК-2	Контрольная работа, вопросы для зачета, тестовые задания

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Темы для контрольной работы по дисциплине
Кухня народов мира

Вариант 1

1. Национальная кулинария как часть национальной кухни. Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов. Современные тенденции развития национальных кухонь.
2. Характерные черты и особенности национальной кухни народов России.
3. Традиционная и современная кавказская национальная кухня.

Вариант 2

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

Вариант 3

1. Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.
2. Ассортимент и технология подача традиционных блюд. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.
3. Характеристика ассортимента напитков Японии.

Вариант 4

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

Вариант 5

1. Кухня Японии. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.
2. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий японской кухни.

3. Особенности технологии первых блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий, наиболее распространенных вторых блюд и напитков японской кухни.

Вариант 6

1. Кухня народов Китая. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.

2. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий китайской кухни.

3. Особенности технологии первых блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий, наиболее распространенных вторых блюд и напитков китайской кухни.

Вариант 7

1. Турецкая кухня. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.

2. Мучные блюда турецкой кухни. Ассортимент и технология подача традиционных блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков в турецкой кухне.

Вариант 8

1. Характерные черты национальной грузинской кухни.

2. Технология традиционных холодных и первых блюд грузинской кухни.

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

Вариант 9

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

2. Характеристика ассортимента холодных и первых блюд национальной итальянской кухни. Особенности тепловой обработки продуктов.

3. Охарактеризовать основные виды теста и их технологию, используемые для приготовления различных блюд, изделий в национальной итальянской кухне. Ассортимент национальных блюд и изделий из теста.

Вариант 9

1. Основные особенности кухни народов Средней Азии (Киргизия, Таджикистан, Туркмения).

2. Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки.

3. Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. Особенности чаепития. Ассортимент и технология горячих и холодных напитков. Правила подачи.

Вариант 10

1. Кухня Китая. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.
2. Ассортимент наиболее популярных блюд китайской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий китайской кухни.

Вариант 11

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

Вариант 12

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

Вариант 13

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

Вариант 14

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

Вариант 15

1. Кухня Индии.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий индийской кухни.

Вариант 16

1. Корейская кухня. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.

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

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий корейской кухни.

Вариант 17

1. Мексиканская кухня. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.

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

3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий мексиканской кухни.

Критерии оценки

«Отлично» работа была выполнена автором самостоятельно; студент подобрал список литературы, которая необходима для осмысления темы контрольной работы в нужном количестве; автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели; студент анализирует материал; контрольная работа отвечает всем требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы; контрольная работа соответствует всем требованиям по оформлению.

«Хорошо» работа была выполнена автором самостоятельно; студент подобрал список литературы в количестве менее 3-х источников; автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели; студент анализирует материал; контрольная работа отвечает всем требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы; контрольная работа соответствует некоторым требованиям по оформлению.

«Удовлетворительно» работа была выполнена автором самостоятельно; студент подобрал список литературы в количестве менее 3-х источников; автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели; студент анализирует материал; контрольная работа не отвечает требованиям изложения и

аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы; контрольная работа соответствует некоторым требованиям по оформлению.

«Неудовлетворительно» работа была выполнена автором не самостоятельно; список литературы не соответствует раскрываемой теме; план работы не соответствует поставленным задачам и сформулированной цели; студент не анализирует материал; контрольная работа не отвечает требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы; контрольная работа не соответствует требованиям по оформлению.

Вопросы для зачета

1. Особенности и традиции французской кухни.
2. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд французской кухни.
3. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания во Франции.
4. Особенности и традиции итальянской кухни.
5. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд итальянской кухни.
6. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания в Италии.
7. Особенности и традиции испанской кухни.
8. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд испанской кухни.
9. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания в Испании.
10. Особенности немецкой кухни.
11. Ассортимент и особенности приготовления национальных блюд немецкой кухни.
12. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания немцев.
13. Культура питания в Англии.
14. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд английской и ирландской кухни.
15. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания англичан.
16. Особенности финской, норвежской, шведской и датской кухни.
17. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд финской, норвежской, шведской и датской кухни.

18. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания жителей Скандинавских стран.

19. Особенности мексиканской кухни.

20. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд мексиканской кухни.

21. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания в Мексике.

22. Особенности и традиции китайской кухни.

23. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд китайской кухни.

24. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания жителей Китая.

25. Особенности и традиции японской кухни.

26. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд японской кухни.

27. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания жителей Японии.

Критерии оценки зачета:

Зачет выставляется студенту, если им в течение семестра набрано **более 108 баллов.**

Пример оформления промежуточной аттестации по традиционной системе:

Для аттестации студентов по дисциплине (модулю) используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся.

ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ

1. Национальная кулинария как часть национальной кухни.
2. Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов.
3. Традиции российской кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд.
4. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий национальных российской кухни.
5. Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.
6. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий кавказской кухни.
7. Кухня испанских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.
8. Традиции национальной итальянской кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд.
9. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий итальянской кухни.

10. Кухня народов Франции. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий французской кухни.
11. Восточная кухня и ее своеобразие. Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки.
12. Традиции китайской кухни. Характеристика сырья, традиционные способы его обработки. Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подачи.
13. Напитки в турецкой кухне.
14. Мучные блюда турецкой кухни.
15. Традиции национальной греческой кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд.
16. Культура питания в Англии.
17. Особенности финской, норвежской, шведской и датской кухни.

ЗАДАНИЯ
ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ
Задания для оценки сформированности компетенц «ПК-1» «ПК-2»:

Задания открытого типа

1. Напишите два фактора, составляющих основу любой национальной кухни:
 - 1.
 - 2.
2. Систему питания определяют (дополните):
 - а) набор основных продуктов
 - б) ...
3. Дополните перечень наиболее распространенных типов питания:
 - а) пшеничный
 - б) ...
4. Основу болгарской кухни составляют:
 - а) овощи; б) молочные продукты; в) мясопродукты
 - г) крупы и макаронные изделия; д) рыба
5. Из холодных блюд и закусок болгары предпочитают:
 - а) бутерброды
 - б) гастрономические продукты
 - в) овощные салаты
 - г) салаты с мясопродуктами

Задания закрытого типа

1. Для заправки болгарской чорбы используют:
 - а) кислый настой из отрубей
 - б) сметану
 - в) смесь взбитых яиц и кислого молока
 - г) уксусответ: в
2. Основой для супа “Таратор” является:
 - а) мясной бульон
 - б) овощной отвар
 - в) йогуртответ: в
3. Преобладающий способ приготовления вторых блюд из овощей в Болгарии:
 - а) варка
 - б) жарка
 - г) тушениеответ :г
4. Популярным горячим напитком в Болгарии является:
 - а) кофе по-восточному
 - б) кофе с молоком
 - г) чай
5. Выберите режим питания, которого придерживаются итальянцы:
 - а) легкий завтрак, плотный обед, плотный ужин
 - б) легкий завтрак, плотный обед, умеренный ужин
 - в) плотный завтрак, умеренный обед, легкий ужинответ: а

Тест на оценку уровня сформированности компетенций ПК-1

1. Самый распространенный способ тепловой обработки продуктов в китайской кухне:
 - а) варка
 - б) тушение
 - в) припускание
 - г) жаркаответ: г
2. Старинный способ консервирования мяса в Болгарии:
 - а) засолка

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

ответ: а

3.К каким блюдам относятся мусаки?

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

ответ: а

4.Что является обязательной составной частью японского блюда «Суши»?

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

ответ: г

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

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

ответ: б

Тест на оценку уровня сформированности компетенций ПК-2

1.Любимый молочный продукт в скандинавских странах:

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

ответ: б

2.Какая страна оказала большое влияние на формирование греческой кухни?

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

ответ: а,б,в

3.В какой кухне готовят супы с пивом?

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

ответ: в

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

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

Отве: а,б

5. На сколько кусочков нарезают при подаче «Утку по-пекински»?

- а) 60; б) 80; в) 100; г) 120

ответ: б,г.

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет»- «не зачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2022, введено приказом от 28.09.2011 №371-О, (<http://nsau.edu.ru/file/403>: режим доступа свободный).

2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2022, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О, (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный).

Составители: _____ Н.Г. Ворожейкина

« 5 » _____ А.Н. Головкин

10 2014.

