

**ФГБОУ ВО «НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции**

Рег. № 017.03-5604  
«30» 08 20 23 г.

**УТВЕРЖДЕН**

на заседании кафедры

Протокол от «28» августа 2023 г. № 12

Заведующий кафедрой

  
(подпись)

С.Л. Гаптар

**ФОНД  
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**Б1.В.10 Кухня народов мира**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Новосибирск 2023

### Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируем ой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Основы кулинарных традиций: географическое влияние, культурное значение еды, история развития, основные ингредиенты и уникальные кулинарные приемы.	ПК-2	Вопросы для зачета, контрольной работы, задания для оценки сформированности компетенций
2	Азиатская кухня (китайская, японская, тайская, индийская и т.д.),	ПК-1; ПК-2	Вопросы для зачета, контрольной работы, задания для оценки сформированности компетенций
3	Европейская кухня (итальянская, французская, испанская, греческая и т.д.),	ПК-1; ПК-2	Вопросы для зачета, контрольной работы, задания для оценки сформированности компетенций
4	Латиноамериканская кухня (мексиканская, перуанская, бразильская и т.д.).	ПК-1; ПК-2	Вопросы для зачета, контрольной работы, задания для оценки сформированности компетенций
5	Африканская кухня (марокканская, эфиопская и т.д.).	ПК-1; ПК-2	Вопросы для зачета, контрольной работы, задания для оценки сформированности компетенций
6	Русская кухня. Традиционные русские блюда.	ПК-1; ПК-2	Вопросы для зачета, контрольной работы, задания для оценки сформированности компетенций
7	Кавказская кухня.	ПК-1; ПК-2	Вопросы для зачета, контрольной работы, задания для оценки сформированности компетенций
8	Вегетарианская кухня мира. Десерты мира Праздничные блюда. Уличная еда.	ПК-1; ПК-2	Вопросы для зачета, контрольной работы, задания для оценки сформированности компетенций

\* Наименование темы (раздела) или тем (разделов) берется из рабочей программы дисциплины.

## ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

### 1. ВОПРОСЫ ДЛЯ ЗАЧЕТА

1. Влияние климата, ландшафта и доступных продуктов на формирование кухни разных регионов. Роль еды в праздниках, ритуалах, повседневной жизни и общественных отношениях. Эволюция кулинарных традиций, влияние миграций, торговых путей и исторических событий
2. Характеристика, особенности блюд русской кухни
3. Основные ингредиенты и продукты азиатской кухни. Особенности техники приготовления блюд (Стир-фрай)
4. Основные ингредиенты и продукты европейской кухни.
5. Ассортимент и технология приготовления блюд русской кухни
6. Основные ингредиенты и продукты латиноамериканской кухни
7. Основные ингредиенты и продукты африканской кухни
8. Характеристика, особенности блюд французской кухни
9. Ассортимент и технология приготовления блюд французской кухни
10. Характеристика, особенности блюд итальянской кухни
11. Ассортимент и технология приготовления блюд итальянской кухни
12. Характеристика, особенности блюд испанской и португальской кухонь
13. Ассортимент и технология приготовления блюд испанской и португальской кухонь
14. Характеристика, особенности блюд греческой кухни
15. Ассортимент и технология приготовления блюд греческой кухни
16. Характеристика, особенности блюд немецкой кухни
17. Ассортимент и технология приготовления блюд немецкой кухни
18. Характеристика, особенности блюд белорусской кухни
19. Ассортимент и технология приготовления блюд белорусской кухни
20. Ассортимент и технология приготовления блюд английской кухни
21. Характеристика, особенности блюд кухонь Скандинавских стран
22. Ассортимент и технология приготовления блюд кухонь Скандинавских стран
23. Характеристика, особенности блюд грузинской кухни
24. Ассортимент и технология приготовления блюд грузинской кухни
25. Характеристика, особенности блюд туркменской кухни
26. Ассортимент и технология приготовления блюд туркменской кухни
27. Характеристика, особенности блюд узбекской кухни
28. Ассортимент и технология приготовления блюд узбекской кухни
29. Характеристика, особенности блюд турецкой кухни
30. Ассортимент и технология приготовления блюд турецкой кухни
31. Ассортимент и технология приготовления блюд китайской кухни
32. Характеристика, особенности блюд японской кухни
33. Как организовывается и осуществляется контроль за соблюдением технологического процесса. Перечислите основные методики входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов
34. Какие виды сырья можно отнести к высокотехнологическому производству кухонь народов мира
35. Как проводят организацию и осуществляют контроль соблюдения технологического процесса производства продукции питания национальной кухни
36. Перечислите основные стадии составления различных видов рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций.
37. Как подбирать ассортимент блюд и напитков, оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями;

37. Назовите виды мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции национальной кухни различных народов мира
38. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий кавказской кухни.
39. Меню, сервировка, технология праздничных блюд в итальянской кухне. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий итальянской кухни.
40. Кухня народов Франции. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья.
41. Ассортимент и технология блюд. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий французской кухни.
42. Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд в японской кухне.
43. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий японской кухни. Ассортимент и технология подача традиционных блюд в японской кухне.
44. Традиции китайской кухни. Характеристика сырья, традиционные способы его обработки китайской кухни.
45. Традиционная и современная кавказская национальная кухня.
46. Кухня испанских народов. Традиционные источники сырья, особенности его обработки. Особенности оформления и подачи праздничных блюд.
47. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий испанской кухни. Традиции национальной итальянской кухни.
48. Турецкая кухня. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд. Мучные блюда турецкой кухни. Ассортимент и технология подача традиционных. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий в турецкой кухне.
49. Влияние традиций, сформировавшихся под влиянием климата, географии и истории страны на русскую кухню. Отличия кухни Севера от кухни Юга, Сибири или Дальнего Востока
50. Вегетарианская кухня мира.
51. Десерты мира. Праздничные блюда.
52. Уличная еда - от простых закусок до полноценных блюд. Отражение местных кулинарных традиций.

#### **Критерии оценки зачета:**

Для аттестации студентов по дисциплине «Пищевые добавки» используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся.

**Оценка «зачтено»:** дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине; в ответе прослеживается четкая структура и логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий. Ответ изложен литературным языком с использованием современной терминологии. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.

**Оценка «не зачтено»:** дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть значение обобщенных знаний не показано. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

#### **2 ВОПРОСЫ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ**

1. Проанализируйте, как русская кухня отражает культурные и исторические аспекты жизни народа. Как традиционные блюда связаны с праздниками, обрядами и семейными традициями.
2. Напишите краткий обзор истории русской кухни, начиная с древних времен и заканчивая современными тенденциями. Как изменялись предпочтения в еде на протяжении веков?

3. Как исторические события (например, миграции, войны, колонизация) повлияли на развитие национальных кухонь?
4. Какие блюда были заимствованы из других культур и как они адаптировались?
5. Влияние региональных особенностей Таиланда на его кухню. Включите примеры традиционных блюд из различных регионов (северного, центрального, южного и восточного) и проанализируйте, какие ингредиенты и методы приготовления характерны для каждого региона.
6. Сравните тайскую кухню с кухнями других стран Юго-Восточной Азии (например, вьетнамской или малайзийской). Какие общие черты и отличия вы можете выделить?
7. Как традиционные кухни способствуют здоровому питанию.
8. Какие блюда считаются полезными и почему.
9. Как еда объединяет людей в различных культурах.
10. Как современные технологии (например, интернет, социальные сети) влияют на популяризацию и восприятие кухонь народов мира.
11. Проанализируйте, как тайская кухня отражает культурные и исторические аспекты жизни народа. Как традиционные блюда связаны с праздниками, религиозными обрядами и семейными традициями?
12. Шесть этапов развития русской кухни. Роль французских, немецких и английских поваров в формировании кухни Петровско - Екатерининской эпохи. Отличительные признаки общерусской национальной кухни.
13. Советская кухня, традиция, основные продукты, классические блюда.
14. Тайская кухня. Традиции, особенности, основные блюда и напитки. Правила их приготовления
15. Австрийская и Испанская кухня. Традиции, особенности, основные блюда и напитки. Правила их приготовления
16. История английской кухни и ее особенности. Популярные блюда и их приготовление.
17. История французской кухни и ее особенности. Популярные блюда и их приготовление.
18. История итальянской кухни и ее особенности. Популярные блюда и их приготовление
19. История германской кухни и ее особенности. Популярные блюда и их приготовление.
20. Венгерская и Греческая кухня. Традиции, особенности, основные блюда и напитки. Правила их приготовления
21. Болгарская и Чешская кухня. Традиции, особенности, основные блюда и напитки. Правила их приготовления
22. Национальные блюда Белоруссии. Традиции, особенности, основные блюда и напитки. Правила их приготовления
23. Национальные блюда Грузии. Традиции, особенности, основные блюда и напитки. Правила их приготовления
24. Национальные блюда Армении. Традиции, особенности, основные блюда и напитки. Правила их приготовления.
25. Национальные блюда Среднеазиатская кухня. Традиции, особенности, основные блюда и напитки. Правила их приготовления
26. Понятие «европейская кухня», отличие от других национальных кухонь. Особенности национальных кухонь народов европейских стран Италии, Франции, Венгрии, Германии, Англии.
27. Венгерская кухня. Традиции, отличительные особенности Венгерской кухни. Технология блюд и кулинарных изделий.
28. Английская, Шотландская и Ирландская кухни. Основные факторы, определяющие сходство и различия национальных кухонь Англии. Характеристика традиционных продуктов питания и основных приемов кулинарной обработки. Ассортимент, особенности приготовления.

29. Специфические особенности корейской кухни. Блюда из овощей, риса и бобовых продуктов. Приемы тепловой обработки, специи и приправы, используемые в культуре Кореи.
30. Напишите о влиянии географических и климатических условий на традиционные блюда русской кухни. Включите примеры региональных особенностей и используемых ингредиентов.
31. Какие традиционные тайские блюда могут быть адаптированы для здорового питания. Какие ингредиенты можно заменить или добавить, чтобы сделать их более полезными?
32. Напишите краткий обзор истории тайской кухни, начиная с древних времен и заканчивая современными тенденциями. Как изменялись предпочтения в еде на протяжении веков?

**Критерии оценки:**

Студент набравший за выполнение контрольной работы:

Менее 7 баллов получает оценку – неудовлетворительно (2);

- 8-11 баллов – удовлетворительно (3);

- 12 -13 баллов – хорошо (4)

- 14 - 15 баллов – отлично (5).

### **3. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ**

#### **Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-1 »**

##### **Задания закрытого типа**

1. Какой из следующих праздников традиционно отмечается с блюдами, приготовленными на основе рыбы и молока, в еврейской кухне?

- А) Песах
- Б) Рош Хашана
- В) Суккот
- Г) Йом Кипур

**Ответ Г**

2. Какое из следующих блюд является традиционным испанским?

- А) Пад тай
- Б) Бакальяу
- В) Паэлья
- Г) Кебаб

**Ответ В**

3. Какой основной ингредиент используется в японском блюде "суши"?

- А) Рис
- Б) Курица
- В) Бобовые
- Г) Картофель

**Ответ А**

4. Какую специю обычно используют для придания аромата индийским блюдам?

- А) Укроп
- Б) Корица
- В) Чеснок
- Г) Куркума

**Ответ Г**

5. Какое основное блюдо является традиционным для итальянской кухни и состоит из теста, сыра, ветчина, грибов и соуса?

- А) Тако
- Б) Пицца
- В) Лазанья
- Г) Суши

**Ответ: Б**

6. Какой метод приготовления является ключевым для многих марокканских блюд, особенно тажинов?

- А) Обжаривание на открытом огне
- Б) Быстрое тушение на сковороде
- В) Длительное томление на медленном огне в специальной посуде
- Г) Приготовление на пару

**Правильный ответ: В) Длительное томление на медленном огне в специальной посуде** (Тажин – это и блюдо, и посуда для его приготовления, характеризующаяся медленным томлением)

7. Какая комбинация вкусов наиболее характерна для марокканской кухни?

- А) Острая и кислая
- Б) Сладкая и соленая
- В) Сладкая и острая
- Г) Кислая и горькая

**Правильный ответ: Б) Сладкая и соленая** (Марокканская кухня часто сочетает сладкие ингредиенты, такие как сухофрукты и мед, с солеными, создавая баланс вкусов)

8. Какой основной вид крупы используется в марокканской кухне для приготовления кускуса?

- А) Рис
- Б) Пшеница (манная крупа)
- В) Гречка
- Г) Киноа

**Правильный ответ: Б) Пшеница (манная крупа)** (Кускус традиционно готовится из манной крупы пшеницы)

9. Какие специи являются неотъемлемой частью марокканских смесей, например, рас-эль-ханут?

- А) Только острые перцы
- Б) Преимущественно травы и свежие специи
- В) Сложные смеси из десятков различных специй, включая редкие и экзотические
- Г) Простые смеси из соли, перца и чеснока

**Правильный ответ: В) Сложные смеси из десятков различных специй, включая редкие и экзотические** (Рас-эль-ханут – это символ богатства и сложности марокканской кухни, включающий до 30 и более специй)

10. Какой национальное блюдо Бразилии, требующее длительного приготовления и использования разных видов мяса и бобов?

- А) Мукека
- Б) Ватапа
- В) Фейжоада
- Г) Паэлья

**Правильный ответ: В) Фейжоада** – это густое рагу из черных бобов с разными видами копченого и соленого мяса, требующее долгого томления)

11. Что такое "шурраско" в бразильской кухне?

А) Вид десерта

Б) Способ приготовления мяса на гриле или вертеле

В) Традиционный суп

Г) Название особого соуса

**Правильный ответ: Б) Способ приготовления мяса на гриле или вертеле** (Шурраско – это бразильское барбекю, где мясо готовится на открытом огне и подается разными способами)

### Задания открытого типа

1. Как традиционные русские блюда могут быть адаптированы для здорового питания. Какие ингредиенты можно заменить, чтобы сделать их более полезными?

---

---

---

2. Какие ингредиенты считаются священными или особенными в различных культурах

---

---

3. Как глобализация влияет на традиционные кухни и их рецептуры:

---

---

4. Как новые технологии изменяют способы приготовления и хранения традиционных блюд

---

---

---

5. Какие современные тренды (например, веганство, фьюжн-кухня) наблюдаются в кухнях народов мира

---

---

---

### Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-2»

#### Задания закрытого типа

**Какой основной ингредиент используется в большинстве греческих блюд?**

А) Рис

Б) Картофель

В) Оливки и оливковое масло

Г) Мясо

**Ответ: В) Оливки и оливковое масло**

**2. Что такое "гирос"?**

А) Вид сыра

Б) Вид супа



В) Блюдо из мяса, приготовленного на вертеле

Г) Вид хлеба

**Ответ: В) Блюдо из мяса, приготовленного на вертеле**

**3. Какое вино наиболее распространено в Греции?**

А) Бордо

Б) Чианти

В) Рецина

Г) Шампанское

**Ответ: В) Рецина** – это смолистое белое вино, традиционное для Греции.

**4. Какой вид сыра часто используется в греческих салатах?**

А) Чеддер

Б) Моцарелла

В) Фета

Г) Пармезан

**Ответ: В) Фета** – это соленый рассольный сыр, один из главных ингредиентов греческого салата.

**5. Какой основной инструмент используется для употребления еды в Эфиопии?**

А) Ложка

Б) Вилка

В) Нож

Г) Инжера

**Ответ: Г) Инжера** – это большая, тонкая лепешка из теффа, которая используется в качестве посуды и прибора для еды.

**6. Что такое "ваат"?**

а) Традиционный эфиопский напиток

б) Вид специй

в) Тушеное блюдо из мяса или овощей

г) Вид хлеба

**Ответ: в) Тушеное блюдо из мяса или овощей**, которые являются основой эфиопской кухни.

**7. Какая крупа является основой эфиопской кухни?**

а) Пшеница

б) Рис

в) Кукуруза

г) Тефф

**Ответ: г) Тефф** – это мелкая зерновая культура, из которой готовят инжеру и другие блюда.

**8. Какие специи чаще всего используются в эфиопской кухне?**

а) Базилик и орегано

б) Берберис и кардамон

в) Куркума и имбирь

г) Корица и гвоздика

**Ответ: б) Берберис и кардамон** – это одни из самых распространенных специй в эфиопской кухне, придающие блюдам кислинку и пряный аромат.

**9. Что является основой вегетарианской диеты?**

а) Мясо

б) Рыба

в) Растительные продукты

г) Молочные продукты

**Ответ: в) Растительные продукты**

**10. Какие источники белка можно использовать в вегетарианской кухне?**

а) Говядина и свинина

б) Бобы, чечевица, орехи, соя

в) Куриное мясо и яйца

г) Креветки и кальмары

**Ответ: б) Бобы, чечевица, орехи, соя**

**11. Какие продукты могут заменить яйца в выпечке?**

а) Мясной фарш

б) Бананы, яблочное пюре, льняное семя

в) Рыба

г) Сливочное масло

**Ответ: б) Бананы, яблочное пюре, льняное семя, эти ингредиенты могут заменить яйца, выполняя связывающую функцию в выпечке.**

**12. Что такое тофу?**

а) Вид сыра

б) Вид хлеба

в) Соевый продукт, похожий на сыр

г) Вид специй

**Ответ: в) Соевый продукт, похожий на сыр.** Тофу – это популярный соевый продукт, используемый в вегетарианской и азиатской кухнях.

**Задания открытого типа**

1. Какой гарнир часто подают к мясным блюдам в Бразилии?

---

---

*Правильный ответ: Фарофа – это обжаренная маниоковая мука, часто приправленная луком, беконом и другими ингредиентами, является важным гарниром*

2. Какие фрукты и овощи особенно широко используются в бразильской кухне благодаря тропическому климату?

---

---

*Правильный ответ: Бананы, манго, папайя, авокадо, маниок (Бразилия богата тропическими фруктами и овощами, которые играют ключевую роль в их кухне)*

3. Какой десерт, родом из Италии, состоит из слоев печенья "савоярди", пропитанных кофе, крема из маскарпоне, яиц и сахара, и посыпан какао-порошком?

---

---

*Правильный ответ: Тирамису – классический итальянский десерт с узнаваемой структурой и вкусом*

3. Какой французский десерт представляет собой воздушное печенье-безе на основе миндальной муки и яичных белков, часто с кремовой начинкой?

---

---

---

*Правильный ответ: Макарон – изысканное французское пирожное, известное своей текстурой и разнообразием вкусов.*

4. Какой турецкий десерт состоит из слоев тончайшего теста филло, пропитанного сиропом или медом, с начинкой из орехов?

---

---

---

*Правильный ответ: Баклава – сладкий десерт из слоеного теста, популярный в Турции и многих странах Ближнего Востока*

5. В чем заключается особенность приготовления японских десертов "моти"?

---

---

---

*Правильный ответ: В использовании клейкого риса и техники его длительного вымешивания (Моти – это десерт из клейкого риса, который становится эластичным и липким благодаря специальной обработке)*

**Критерии оценивания сформированности компетенций**

Высокий уровень (отлично) - 86-100 баллов

Средний уровень (хорошо) - 71-85 баллов

Низкий уровень (удовлетворительно) - 56-70 баллов

Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) - 0-55 баллов

## МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
<b>Оценка по пятибалльной системе</b>	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
<b>Оценка по системе «зачет»- «не зачет»</b>	
«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).