

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,

Дата подписания: 25.09.2024 16:05:56, направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного бизнеса

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbd5e827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 6 к основной профессиональной образовательной программе

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Краснодарский филиал РЭУ им Г.В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ТРАДИЦИИ И КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ
НАРОДОВ МИРА»**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация обще-
ственного питания**

**Направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного
бизнеса»**

Уровень высшего образования *Бакалавриат*

Год начала подготовки 2023

Краснодар – 2022 г.

Составитель:

к.т.н., доцент, доцент кафедры торговли и общественного питания

Т.Б. Брикота

Оценочные материалы одобрены на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 7 от 17.02.2022 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по дисциплине «Традиции и культура питания народов мира»

ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Наименование контролируемых разделов и тем
ПК-5. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-5.1. Осуществляет проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	ПК-5.1. 3-4. Знает основы организации деятельности предприятий питания с учетом национальных, региональных и культурных особенностей потребителей продукции и услуг, партнеров и заинтересованных сторон	Тема 1. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания Тема 2. Традиции и культура питания народов стран СНГ Тема 3. Традиции и культура питания народов Европы Тема 4. Традиции и культура питания в Арабских странах Тема 5. Традиции и культура питания в Африканских странах Тема 6. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки Тема 7. Традиции и культура питания народов Азии Тема 8. Традиции и культура питания народов Австралии и Океании
		ПК-5.1. У-4. Умеет осуществлять презентацию продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам с учетом их национальных и культурных особенностей	Тема 1. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания Тема 2. Традиции и культура питания народов стран СНГ Тема 3. Традиции и культура питания народов Европы Тема 4. Традиции и культура питания в Арабских странах Тема 5. Традиции и культура питания в Африканских странах Тема 6. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки Тема 7. Традиции и культура питания народов Азии Тема 8. Традиции и культура питания народов Австралии и Океании

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Перечень учебных заданий на аудиторных занятиях

Вопросы для проведения опроса обучающихся

Тема 1. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания

Индикатор достижения: ПК-5.1

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

Тема 2. Традиции и культура питания народов стран СНГ

Индикатор достижения: ПК-5.1

1. Назовите факторы, которые оказали влияние на формирование русской и других славянских кухонь.
2. Какое влияние оказывает религия на режим питания славян.
3. Назовите общие черты армянской и азербайджанской кухонь.
4. Перечислите продукты, наиболее применяемые для приготовления блюд в молдавской кухне.
5. Какие виды круп предпочитают для приготовления блюд молдавской кухни.
6. Какие национальные супы в русской, белорусской и украинской кухнях.
7. Какие виды мяса предпочитают при приготовлении блюд в узбекской кухне.
8. Каким видам хлеба отдают предпочтения в славянских кухнях.

Тема 3. Традиции и культура питания народов Европы

Индикатор достижения: ПК-5.1

1. Какие особенности приготовления блюд в балканских странах.
2. Назовите наиболее распространенные супы в европейских кухнях.
3. Каков режим питания в балканских странах.
4. Что является характерной особенностью итальянской кухни?
5. Какие особенности итальянской кухни.
6. Каков основной набор продуктов в итальянской кухне.
7. Какие особенности французской кухни
8. Какие специфические продукты применяют в кулинарной практике французы.
9. Назовите соусы характерные для французской кухни.
10. Какие специи и пряности широко используются в блюдах французской кухни.
11. Каков режим питания французов.
12. Какие французские вина Вы знаете?
13. Какой национальной кухне принадлежит блюдо паэльля? В чем состоит особенности приготовления и подачи этого блюда.
14. В какой стране бутерброд называют «королем кухни»?
15. Назовите общие особенности кухонь стран Балтии.
16. Какие виды рыбы предпочитают в скандинавской кухне.
17. В кухнях каких стран используют дикорастущие ягоды

18. Что предпочитают на завтрак гости из Австрии?
19. Какие напитки предпочитают гости из Германии?
20. Какие традиционные блюда австрийской кухни вы знаете?
21. Какие виды мяса предпочитают в Германии.
22. В какое время англичанам подают послеобеденный чай?
23. Какое обслуживание предпочитают туристы из Великобритании?

Тема 4. Традиции и культура питания в арабских странах

Индикатор достижения: ПК-5.1

1. Что является характерной особенностью арабской кухни?
2. Какую пищу называют кошерной? Дайте характеристику кухни Израиля.
2. Каковы особенности приема гостей из арабских стран?
3. Что предпочитают на завтрак гости из арабских стран?
4. Какие традиционные блюда арабской кухни вы знаете?
5. Какие напитки предпочитают гости из арабских стран?
6. Существуют ли ограничения в питании и использовании продуктов.

Тема 5. Традиции и культура питания в Африканских странах

Индикатор достижения: ПК-5.1

1. Какой режим питания предпочитают гости стран Африки?
2. Какие напитки предпочитают гости из Африки?
3. Какие традиционные блюда марокканской кухни вы знаете?
4. Какой национальной кухне принадлежит блюдо кус-кус? Расскажите особенности его приготовления и подачи.

Тема 6. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки

Индикатор достижения: ПК-5.1

1. Какой режим питания предпочитают гости из американских стран?
2. Что является характерной особенностью южно-американской кухни?
3. Какие напитки являются традиционными для туристов из стран Южной Америки?
4. Назовите основные факторы, формирующие основу американской кухни.
5. Какие традиционные блюда кухни стран Северной Америки вы знаете?
6. Какие напитки предпочитают гости из Соединенных Штатов Америки и Канады?

Тема 7. Традиции и культура питания народов Азии

Индикатор достижения: ПК-5.1

1. Какие традиционные блюда индийской кухни вы знаете?
2. Какие специи используются при приготовлении блюд индийской кухни.
3. Объясните особенности питания в Индии.
4. Охарактеризуйте набор продуктов в индийской кухне.
5. Какие общие особенности питания туристов из стран Азии вы знаете?
6. Какие традиционные блюда японской кухни вы знаете?
7. Назовите основные продукты и способы их обработки, характерные для японской кухни.
8. Какое обслуживание предпочитают гости из Китая?
9. Какие традиционные блюда китайской кухни вы знаете?
10. Дайте характеристику кухонь различных провинций Китая.
11. Какие напитки предпочитают гости из стран Азии? Расскажите о чайной церемонии.
12. Расскажите об особенностях варки риса для приготовления суши.

Тема 8. Традиции и культура питания народов Австралии и Океании

Индикатор достижения: ПК-5.1

1. Назовите основные особенности питания гостей из данного региона.
2. Какие традиционные блюда австралийской кухни вы знаете?
3. Какие напитки предпочитают гости из Австралии и Океании?

Критерии оценки:

2 балла выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

1,5 балла выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

1 балл выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

0,5 балл ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Темы для проведения групповой дискуссии

Тема 1. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания

Индикатор достижения: ПК-5.1

1. Современные взгляды на потребление пищи и питания человека.
1. Культура и традиции питания в произведениях русских и европейских писателей.
2. Культура и традиции питания в произведениях европейских художников.
3. Отражение культуры и традиций питания в произведениях русских художников.

Критерии оценки:

4 балла выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

3 балла выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

2 балла выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

2 балл ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Задания для текущего контроля

Тестовые задания

Тема 4. Традиции и культура питания в арабских странах

Индикатор достижения: ПК-5.1

1. Как в белорусской кухни называются продукты, незначительная добавка которых придает аромат, оттеняет вкус блюда, делает его более привлекательным и своеобразным

- а) заколота
- б) волога
- в) присмаки

2. Пумпернихели - взбитые сливки, сметана, масло широко используется в кондитерских изделиях в:

- а) Литве
- б) Эстонии
- в) Латвии

3. Что является особенностью украинских яичных блюд

- а) комбинация вареных и сырых яиц в одном блюде
- б) яйца исключительно болтанные
- в) не используется мука

4. Какое готовят в Белоруссии праздничным мясным блюдом из крупных кусков мяса

- а) вантробянка
- б) пяхисто
- в) бигос

5. Галушки — это

- а) комочки теста, сваренные в воде, молоке или бульоне
- б) один из видов пышки, маленькой дрожжевой булочки, размером с грецкий орех
- в) изделие из без дрожжевого теста, жаренное во фритюре

6. Как в белорусской кухни называется картофельное пюре

- а) толча
- б) гульбишники
- в) комы

7. Как называется грузинский суп из говядины с рисом и грецкими орехами на специальной кислой основе - тклапи

- а) харчо
- б) чихиртма
- в) бозартма

8. Впишите пропущенные слова

_____ — национальная грузинская сладость, приготовляемая из орехов и _____, доведенного в результате специального приготовления до киселеобразного состояния.

9. Армянский мясной суп из жирной бараньей грудинки с разнообразными овощами и фруктами, слегка подкисленный

- а) хаш
- б) кололик
- в) бозбаш

10. Самое распространенное армянское национальное кондитерское изделие из дрожжевого теста, в нем много масла и тесто делается слоеным

- а) багардж
- б) гата
- в) пахлава

11. Вегетарианские супы грузинской кухни без овощей и круп, загущенные мучной заправкой и приготавливаемые на молочнокислой, фруктово-кислой и орехово-зеленой основе

- а) бозартма
- б) печаманды
- в) мужужи

12. Отличие армянских пельменей бораки от пельменей других народов

- а) в фарш добавляют курдючное сало, готовят на пару
- б) в фарш добавляют зелень, имеют форму мешочка со складочками
- в) фарш предварительно обжаривают, им придают цилиндрическую форму и оставляют их открытыми сверху

13. Самое распространенное блюдо в Казахстане

- а) бешбармак
- б) борщ
- в) голушки
- г) мамалыга

14. Ни одна казахская семья не обходится без кумыса, т.е.

- а) особым способом заквашенного коровьего молока
- б) особым способом заквашенного кобыльего молока
- в) особым способом заквашенного верблюжьего молока
- г) особым способом заквашенного козьего молока

15. Гордость узбекской национальной кухни

- а) пельмени
- б) борщ
- в) плов

16. Какое первое блюдо узбеки называют "жидким пловом"

- а) рисовый суп- мастава
- б) похлебка из маша- машхурда
- в) густые каши из риса с мясом- шавла
- г) рисовая каша на молоке- ширгуруч

17. Одно из основных народных блюд Азербайджана

- а) люля- кебаб
- б) галушки
- в) дранники
- г) ведера

18. Традиционными эстонскими блюдами являются

- а) кровяные колбасы
- б) свиная рулька
- в) фрикадельки

19. Какое литовское традиционное блюдо готовят из каши

- а) мультгипудер
- б) шюпинис
- в) мамалыга

20. Латышский десерт "буберте" – это

- а) пудинг из черного хлеба с вишнями, орехами и взбитыми сливками
- б) кисель из ревеня со взбитыми сливками
- в) манная каша со взбитыми с ванилином белками, орехами и клюквенным со-

усом

Критерии оценки:

1,5 балл выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

1 балл выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

0,7 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

0,5 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

Индивидуальные задания

Тема 2. Традиции и культура питания народов стран СНГ

Индикатор достижения: ПК-5.1

Составить меню для туристов из республик Российской Федерации и стран ближнего зарубежья с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).

Тема 3. Традиции и культура питания народов Европы

Индикатор достижения: ПК-5.1

Составить меню для туристов из европейских стран с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).

Тема 4. Традиции и культура питания в арабских странах

Индикатор достижения: ПК-5.1

Составить меню для туристов из арабских стран с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).

Тема 5. Традиции и культура питания в Африканских странах

Индикатор достижения: ПК-5.1

Составить меню для туристов из африканских стран с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).

Тема 6. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки

Индикатор достижения: ПК-5.1

Составить меню для туристов из стран северной (или центральной, или южной) Америки с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).

Тема 7. Традиции и культура питания народов Азии

Индикатор достижения: ПК-5.1

Составить меню для туристов из стран ЮВА с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).

Тема 8. Традиции и культура питания народов Австралии и Океании

Индикатор достижения: ПК-5.1

Составить меню для туристов из стран ЮВА с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).

Критерии оценки:

1,5 балла выставляется студенту, если он полностью выполнил индивидуальное домашнее задание, подробно законспектировал задание,

1 балл выставляется студенту, если он выполнил индивидуальное домашнее задание на 70%,

0,7 балла выставляется студенту, если он выполнил индивидуальное домашнее задание на 50%,

0,5 балла выставляется студенту, если он выполнил индивидуальное домашнее задание на 20%.

Тестовые задания для проведения текущего контроля №1

Индикатор достижения: ПК-5.1

- 1. Какой кухни принадлежит особенность жарки блюд во фритюре?**
 - а) американской;
 - в) болгарской
 - б) арабской;
 - г) итальянской.

- 2. Какая кухня характеризуется большой популярностью овечьих сыров и кислого жирного молока?**
 - а) венгерская;
 - в) испанская;
 - б) арабская;
 - г) итальянская.

- 3. Кухня, какой страны близка к кавказской?**
 - а) Индии;
 - в) Кубы;
 - б) Швеции;
 - г) Болгарии.

- 4. Особенностью, какой кухни является приготовление блюд на свином жире и мучная пассировка?**
 - а) американской;
 - в) кубинской;
 - б) венгерской;
 - г) монгольской.

- 5. Паста является традиционным блюдом, какой страны?**
 - а) Испании;
 - в) Франции;
 - б) Италии;
 - г) Нидерландов.

- 6. Жители, какой страны, используют в приготовлении блюд множество приправ и не пьют минеральную воду?**
 - а) США;
 - в) Чехии;
 - б) Англии;
 - г) Индии.

- 7. В кухне, какой страны не принято употреблять молоко, кисломолочные продукты и сырокопченые колбасы?**
 - а) Кореи;
 - в) Венгрии;
 - б) Китая;
 - г) Испании.

- 8. В какой стране жители широко употребляют рыбу, морепродукты, рис и овощи, а также не любят ржаной хлеб?**
 - а) Кубе;
 - в) Англии;
 - б) Монголии;
 - г) Испании.

9. В какой стране предпочитают баранину, большинство блюд варят большими кусками и предпочитают чай?

- а) Венгрии;
- в) Монголии;
- б) Португалии;
- г) Иране.

10. Какой кухни принадлежит особенность употребления большого количества закусок и колбас, а также подача гарниров отдельно от основных блюд?

- а) американской;
- в) болгарской;
- б) немецкой;
- г) румынской.

11. В какой кухне богат ассортимент субпродуктов, грибы, а также первые блюда?

- а) немецкой;
- в) болгарской;
- б) арабской;
- г) польской.

12. Национальным блюдом, какой страны является МАМАЛЫГА?

- а) Румынии;
- в) Кубы;
- б) Греции;
- г) Испании.

13. Излюбленным блюдом, какой страны является плов, сваренный с бобовыми (иногда со стручками), овощами, с добавлением растительного масла?

- а) Австрии;
- в) Чехии;
- б) Индии;
- г) Бразилии.

14. Жители, какой страны считают своим национальным блюдом борщ с пампушками?

- а) Польша;
- в) Россия;
- б) Украина;
- г) Белоруссия.

15. В какой стране огромной популярностью пользуются пудинги?

- а) Англии;
- в) Швеции;
- б) Германии;
- г) США.

16. Какой кухни принадлежит особенность приготовления блюд из бананов?

- а) австралийской;
- в) американской;
- б) китайской;
- г) африканской.

17. В какой стране национальным блюдом является капуста КИМЧИ?

- а) Китае;
- в) Монголии;
- б) Корее;
- г) Японии.

18. Какой кухни принадлежит особенность приготовления блюд из кукурузы, фасоли и овощей?

- а) английской;
- в) латиноамериканской;
- б) румынской;
- г) польской.

19. В какой скандинавской стране бутерброды называют королем кухни?

- а) Дании;
- в) Швеции;
- б) Финляндии;
- г) Норвегии.

20. Для какой национальной кухни характерно использование в приготовлении блюд вина, коньяка, ликера?

- а) немецкой;
- в) французской;
- б) английской;
- г) итальянской

21. В какой стране очень популярными являются блюда из бобовых продуктов - тофу и мисо?

- а) Австралии;
- в) Англии;
- б) Китае;
- г) Японии.

22. Национальным блюдом, какой страны является ПОЭЛЬЕ?

- а) Чехии;
- в) Франции;
- б) Испании;
- г) Италии.

23. В какой стране тухлые яйца считаются королевским блюдом?

- а) Китае;
- в) Монголии;
- б) Португалии;
- г) Корее.

24. В какой стране был изобретен и до сих пор пользуется огромной популярностью торт «Захер»?

- а) Англии;
- в) Австрии;
- б) Чехии;
- г) Румынии.

25. Страна, в которой гречневая крупа используется в качестве гарнира?

- а) США;
- в) Венгрия;
- б) Россия;
- г) Монголия.

26. Самым популярным блюдом Средней Азии является:

- а) гамбургер;
- б) ростбиф;
- в) борщ;
- г) плов.

27. Чай с молоком – национальный напиток:

- а) России;
- б) Индии;
- в) Англии;
- г) Китая.

28. Особенности, отличающие предприятия питания в гостиницах:

- а) услуги питания могут быть включены в стоимость проживания;
- б) услуги питания не могут быть включены в стоимость проживания;
- в) наличие постоянного контингента посетителей;
- г) зависимость от загрузки гостиничного фонда;
- д) возможность предоставления кейтеринговых услуг;
- е) особый режим работы.

29. Деятельность службы питания в гостинице взаимосвязана с:

- а) службой управления номерным фондом;
- б) административно-хозяйственной службой;
- в) коммерческая службой;
- г) инженерно-технической службой;
- д) бизнес-центром;
- е) службой вспомогательных услуг.

30. Для организации завтраков в ресторане используется вид меню:

- а) меню дежурных блюд;
- б) комплексное меню;
- в) меню заказных блюд;
- г) банкетное меню;
- д) меню для обслуживания по типу «Шведский стол»;
- е) меню дневного рациона питания.

Критерии оценки:

4 балла выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

3 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

2 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

1 балл выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

Варианты контрольной работы для проведения текущего контроля №2

Индикатор достижения: ПК-5.1

Вариант 1

1. Характеристика белорусской кухни. Особенности приготовления первых и вторых блюд.
2. Характеристика английской кухни. Традиции. Ассортимент и приготовление супов.

Вариант 2

1. Характеристика украинской кухни. Особенности приготовления первых и вторых блюд.
2. Английские традиции чаепития.

Вариант 3

1. Технология приготовления мучных изделий украинской кухни, ассортимент.
2. Характеристика немецкой кухни. Ассортимент и технология первых и вторых блюд, напитков.

Вариант 4

1. Характеристика узбекской кухни.
2. Характеристика греческой кухни. Особенности приготовления первых блюд, вторых блюд, салатов.

Вариант 5

1. Характеристика уйгурской кухни.
2. Характеристика испанской кухни. Особенности приготовления первых блюд, вторых рыбных, напитков.

Вариант 6

1. Характеристика таджикской кухни.
2. Характеристика итальянской кухни. Особенности приготовления блюд первых, вторых, напитков.

Вариант 7

1. Характеристика туркменской кухни.
2. Технология приготовления мучных изделий итальянской кухни.

Вариант 8

1. Характеристика казахской кухни.
2. Особенности нидерландской кухни.

Вариант 9

1. Характеристика киргизской кухни.
2. Характеристика норвежской кухни.

Вариант 10

1. Кухня Грузии. Ее особенности, традиции.
2. Характеристика португальской кухни. Национальных блюд.

Вариант 11

1. Кухня Армении. Характеристика, особенность определения названия блюд и технологических приемов приготовления пищи.

2. Характеристика французской кухни, ее особенности, традиции.

Вариант 12

1. Характеристика азербайджанской кухни.
2. Характеристика национальной швейцарской кухни.

Вариант 13

1. Особенности армянской кухни.
2. Ассортимент и технология приготовления фондю. Подача.

Вариант 14

1. Характеристика латышской кухни. Особенности приготовления первых и вторых блюд.
2. Особенности кухни Швеции.

Вариант 15

1. Характеристика литовской кухни. Особенности приготовления первых и вторых блюд.
2. Характеристика кухонь стран ближнего Востока.

Вариант 16

1. Характеристика эстонской кухни. Особенности приготовления первых и вторых блюд.
2. Китайская чайная церемония

Вариант 17

1. Характеристика кухни Казахстана. Особенности приготовления первых и вторых блюд.
2. Особенности кухни Южной Индии. Особенности кухни народов Северной и западной Индии.

Вариант 18

1. Характеристика турецкой кухни, традиции, обычаи.
2. Характеристика китайской кухни. Традиции, обычаи. Особенности сервирования.

Вариант 19

1. Характеристика японской кухни.
2. Характеристика кухни северной Америки.

Вариант 20

1. Характеристика корейской кухни.
2. Характеристика кухни Центральной Америки. Мексика – особенности, основной пищевой продукт.

Критерии оценки:

4 балла выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

3 балла выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

2 балла выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

1 балл выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Задания для творческого рейтинга

Темы рефератов

Тема 1. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания

Индикатор достижения: ПК-5.1

1. Характеристика пищевых обрядов и традиций в православии.
2. Характеристика пищевых обрядов и традиций в исламе, протестантизме, иудаизме.
3. Характеристика пищевых обрядов и традиций в исламе, протестантизме, иудаизме.
4. Нетрадиционные системы питания и их критический анализ
5. Питание и здоровье.
6. Влияние науки на культуру питания народов мира.
7. Современные взгляды на потребление пищи и питания человека.
8. Культура и традиции питания в произведениях русских и европейских писателей.
9. Культура и традиции питания в произведениях европейских художников.
10. Отражение культуры и традиций питания в произведениях русских художников

Тема 2. Традиции и культура питания народов стран СНГ

Индикатор достижения: ПК-5.1

1. Формирование культуры питания в России
2. Традиции и ритуалы русской трапезы.
3. Формирование региональных традиций питания в России.
4. Традиции питания и национальные блюда Грузии, Армении и Азербайджана.
5. Традиции питания и национальные блюда славянских народов.

Тема 3. Традиции и культура питания народов Европы

Индикатор достижения: ПК-5.1

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

Тема 4. Традиции и культура питания в арабских странах

Индикатор достижения: ПК-5.1

1. Традиции питания народов Ближнего Востока.
2. Особенности питания и обслуживания туристов из Арабских Эмиратов, Египте, Тунисе, Марокко.
3. Арабские сладости.
4. Арабский кофе и традиции.

Тема 5. Традиции и культура питания в Африканских странах

Индикатор достижения: ПК-5.1

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

Тема 6. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки

Индикатор достижения: ПК-5.1

1. Американские традиции питания.
2. Особенности культуры питания в странах Латинской Америки.
3. Организация массового питания в США и Канаде.
4. Общие черты и особенности американской системы Fast Food.
5. Влияние эмиграции на традиции и культуру питания в США и Канаде.

Тема 7. Традиции и культура питания народов Азии

Индикатор достижения: ПК-5.1

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

Тема 8. Традиции и культура питания народов Австралии и Океании

Индикатор достижения: ПК-5.1

1. Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из АТР (по отдельным странам).
2. Гастрономическая культура островных государств Тихого океана.

Критерии оценки:

2,5 балла – выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию реферата (презентации): обозначена проблема и обоснована ее актуальность, проведен анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, выполнена качественная презентация,

2 балла – выставляется студенту, если основные требования к реферату (презентации): выполнены, но присутствуют недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объем реферата, имеются упущения в оформлении презентации,

1 балл – выставляется студенту, если имеются существенные отклонения от требований к реферату (презентации). В частности, тема раскрыта частично, допущены ошибки и отсутствуют выводы.

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ ВО ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Структура зачетного задания

<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
Вопрос 1. Мед и его значение в Древней Руси.	15
Вопрос 2. Сервисные технологии в организации питания.	15
Практическое задание. Определите потребность в сырье (курице и овощах) для приготовления 50 порций массой 100 г паштета из птицы в тесте (пате) рец.166 в феврале, если на производство поступила курица потрошенная 1 категории.	10

Задания, включаемые в зачетный билет

1.	Определите потребность в говядине (котлетное мясо) и моркови для приготовления 50 порций консоме жульен рец.279/1, 283/1 в феврале.
2.	Сколько порций спагетти по-милански рец.448/1 можно приготовить при наличии 7 кг макаронных изделий, сколько для этого потребуется томатного пюре с содержанием сухих веществ 20%?
3.	Произведите замену творога полужирного на нежирный для приготовления 80 порций сырников по-киевски, определите потребность в сливочном масле и яйцах массой 50 г.
4.	Составить технологическую схему производства блюда «ассорти из мяса»
5.	Составить технологическую схему производства блюда «грибы маринованные»
6.	Разработать варианты сочетания мяса с другими ингредиентами, подобрать пряности и приправы для создания гармоничных блюд.
7.	Сколько порций борани из цыплят с баклажанами рец.730/1 можно приготовить при наличии 20 кг цыплят потрошенных 1 категории? Определите потребность в мацуне для рассчитанного количества порций.
8.	Сколько порций казахских мантов рец.1076 можно приготовить при наличии 100 кг баранины 2 категории в тушах? Определите потребность в муке для рассчитанного количества порций.
9.	Определите потребность в муке для приготовления 120 порций чебуреков по рец.1096. Влажность муки 13,5%.
10.	Сколько порций шницеля по-венски рец.611/1 можно приготовить при наличии 90 кг телятины 1 категории в тушах? Определите потребность в лимоне и каперсах для рассчитанного количества порций.
11.	Сколько говяжьей грудинки и томатной пасты с содержанием сухих веществ 35% потребуется для приготовления 30 порций грузинского супа-харчо по рец.245/1?
12.	Определите потребность в окороке сырокопченом и овощах для приготовления 60 порций латвийского национального молочного супа с копченостями рец.265 в феврале.
13.	Определите потребность в сырье для приготовления 40 порций эстонского сладкого супа с пивом рец.322, если на предприятии имеется молоко консервированное стерилизованное без сахара и яйца в скорлупе со средней массой 55 г.
14.	Сколько порций белорусского национального блюда «галки рыбные» рец.549 можно приготовить при наличии 20 кг щуки потрошенной с головой, сколько потребуется овощей для приготовления соуса «хрен со свеклой» рец.891(2 вариант) к этому количеству порций?
15.	Определите потребность в сырье для приготовления 100 порций канапе с паштетом р.27, р.165, если на предприятии в наличии печень говяжья охлажденная и яйца в скорлупе со средней массой 60 г.
16.	Сколько порций горячей закуски кальмары в томатном соусе р.559, р.857/1 можно приготовить при наличии на предприятии 5 кг филе кальмара замороженного. Рассчитайте потребность в овощах и томатной пасте с содержанием сухих веществ 25% для приготовления соуса к этому количеству закуски в марте месяце.
17.	Определите потребность в муке для приготовления 300 шт. ватрушек венгерских рец.1099. Влажность муки 15,5%.
18.	Определите потребность в сырье (курице и овощах) для приготовления 50 порций массой 100 г паштета из птицы в тесте (пате) рец.166 в феврале, если на производство поступила курица

	потрошенная 1 категории.
19.	Произведите замену помидоров на томатную пасту с содержанием сухих веществ 25% и свежего корня петрушки на сушеный для приготовления 50 порций холодной закуски «Гогошары по-молдавски» рец.129.
20.	Определите потребность в сырье для приготовления 25 порций филе с соусом красным с вином и крокетами картофельными р.589/1, 826/1, 764 в феврале месяце, если на предприятии в наличии вырезка говяжья замороженная.
21.	Сколько порций люля-кебаб р.678/1 можно приготовить при наличии на предприятии 80 кг баранины в тушах. Сколько муки с влажностью 13% потребуется для приготовления лаваша к рассчитанному количеству порций люля-кебаб?
22.	Сколько порций лагмана р.648/1 можно приготовить при наличии на предприятии 150 кг говядины в тушах. Определите потребность в остальном сырье для рассчитанного количества порций в декабре месяце.
23.	Составить технологическую карту на блюдо «Пельмени русские».
24.	Составить технологическую карту на блюдо «Вареники с вишней».
25.	Рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюда «Плов по бухарски».
26.	Рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюда «Цыпленок табака».
27.	Составить технологическую схему на блюдо «Борщ полтавский».
28.	Рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюда «Харчо».
29.	Составить технологическую схему на блюдо «Шницель»
30.	Составить калькуляционную карту на блюдо «Галки рыбные»
31.	Определите потребность в муке для приготовления 300 шт. ватрушек венгерских рец.1099. Влажность муки 15,5%.
32.	Определите потребность в сырье (курице и овощах) для приготовления 50 порций массой 100 г паштета из птицы в тесте (пате) рец.166 в феврале, если на производство поступила курица потрошенная 1 категории.
33.	Сколько порций люля-кебаб р.678/1 можно приготовить при наличии на предприятии 80 кг баранины в тушах. Сколько муки с влажностью 13% потребуется для приготовления лаваша к рассчитанному количеству порций люля-кебаб?
34.	Сколько порций лагмана р.648/1 можно приготовить при наличии на предприятии 150 кг говядины в тушах. Определите потребность в остальном сырье для рассчитанного количества порций в декабре месяце.
35.	Составить технологическую карту на блюдо «Пельмени русские».
36.	Составить технологическую карту на блюдо «Вареники с вишней».

Типовой перечень вопросов к зачету:

1. Место и роль дисциплины в формировании специалиста. Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем
2. Питание как компонент общечеловеческой материальной культуры. Основные компоненты материальной культуры
3. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания.
4. Принципы формирования национальных традиций и культур питания
5. Факторы формирования традиций и культур питания народов мира
6. Основные тенденции в развитии современной организации питания: корпоративные обеды, фастфуды, Макдональдсы, трансфер-автоматы и другие.
7. Религия – основополагающий фактор формирования традиций и культур питания.
8. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные и трефные предписания на пищевые продукты.
9. Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламе. Влияние разнообразия мусульманского мира на традиции и культуру питания.
10. Буддизм, синтоизм и питание.
11. Традиции и культура питания народов Европы. Европа – центр формирования традиций

питания

12. Формирующие факторы питания жителей Испании и особенности традиций питания
13. Традиции кулинарного искусства стран Индокитая.
14. Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.
15. Роль русского очага в формировании быта и традиций питания. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России
16. Культура и традиции питания различных сословий на Руси. География питания народов России
17. Традиции питания в Англии и Шотландии.
18. Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество.
19. Традиции и культура питания народов Финляндии, Швеции.
20. Основные принципы питания иудеев.
21. Характерные знаковые блюда русской культуры питания и их характеристика.
22. История формирования культуры и традиций питания украинского народа.
23. Французская культура питания: ее история и влияние на традиции питания народов мира.
24. Процессы формирования традиций питания белорусов и поляков.
25. Особенности формирования культуры питания немцев и австрийцев.
26. Особенности питания народов Кавказа.
27. Исторические особенности кулинарного искусства Китая и его роль в формировании культур питания народов мира.
28. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимента блюд армянской и азербайджанской кухни.
29. Традиции питания в Великий пост в православии.
30. Национальные особенности питания народов Египта, Эфиопии, Алжира, Марокко и их характеристика.
31. Посты в мировых религиях и их сущность.
32. Основные факторы формирования традиций питания жителей Америки. Принципы питания.
33. Традиции русского чаепития.
34. Традиции и особенности питания в Венгрии.
35. Формирование традиций и обычаев питания узбекской и таджикской кухни.
36. История формирования традиций питания Италии.
37. Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI – XIX вв.).
38. Особенности традиционной татарской кухни.
39. Особенности культуры питания народов Австралии и Новой Зеландии.
40. Основные признаки индийской культуры питания.
41. Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.
42. Исторические аспекты японской чайной церемонии.
43. Национальная японская кухня и ее своеобразие.
44. Традиции и культура питания казахского и киргизского народа.
45. Праздники и посты в культуре мусульманства.
46. Традиции и культура питания белорусского народа.
47. Кулинарные традиции стран Ближнего Востока. Кухни Марокко, Ирана, Египта.
48. Национальные школы кулинарного искусства и их характеристика.
49. Традиции национальной казахской кухни.
50. Кулинарные традиции Китая, Таиланда, Вьетнама, Индии.
51. Традиционная и современная кавказская национальная кухня.
52. Корейская культура питания: история развития, национальные блюда.
53. Традиции культуры питания прибалтийских народов.
54. Кофе: история происхождения и распространения в культуре питания народов мира.

55. Происхождение спиртных напитков в России в IX-XV веках и их терминология.
56. Мед и его значение в Древней Руси.
57. Квас как напиток в Древней Руси.
58. Пять типов опьяняющих напитков на Древней Руси.
59. Национальные традиции и потребления напитков Роль напитков в культурах питания народов мира.
60. Буддизм, синтоизм и питание.
61. Традиции и культура питания народов Европы. Европа – центр формирования традиций питания
62. Формирующие факторы питания жителей Испании и особенности традиций питания
63. Традиции кулинарного искусства стран Индокитая.
64. Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.
65. Особенности традиционной татарской кухни.
66. Особенности культуры питания народов Австралии и Новой Зеландии.
67. Основные признаки индийской культуры питания.
68. Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.
69. Исторические аспекты японской чайной церемонии.
70. Национальная японская кухня и ее своеобразие.
71. Традиции культура питания прибалтийских народов.
72. Туризм и национальная культура питания, их взаимосвязь. Гастрономические туры стран мира

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 – 100 баллов	«зачтено»	ПК-5. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-5.1. Осуществляет проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	Знает верно и в полном объеме: основы организации деятельности предприятий питания с учетом национальных, региональных и культурных особенностей потребителей продукции и услуг, партнеров и заинтересованных сторон Умеет верно и в полном объеме: осуществлять презентацию продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам с учетом их национальных и культурных особенностей	Продвинутый
70 – 84 баллов	«зачтено»	ПК-5. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-5.1. Осуществляет проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	Знает с незначительными замечаниями: основы организации деятельности предприятий питания с учетом национальных, региональных и культурных особенностей потребителей продукции и услуг, партнеров и заинтересованных сторон Умеет с незначительными замечаниями: осуществлять презентацию продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам с учетом их национальных и культурных особенностей	Повышенный
50 – 69 баллов	«зачтено»	ПК-5. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-5.1. Осуществляет проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	Знает на базовом уровне, с ошибками: основы организации деятельности предприятий питания с учетом национальных, региональных и культурных особенностей потребителей продукции и услуг, партнеров и заинтересованных сторон Умеет на базовом уровне, с ошибками: осуществлять презентацию продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам с учетом их национальных и культурных особенностей	Базовый
менее 50 баллов	«не зачтено»	ПК-5. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-5.1. Осуществляет проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	Не знает на базовом уровне: основы организации деятельности предприятий питания с учетом национальных, региональных и культурных особенностей потребителей продукции и услуг, партнеров и заинтересованных сторон Не умеет на базовом уровне: осуществлять презентацию продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам с учетом их национальных и культурных особенностей	Компетенции не сформированы