

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Дагестанский государственный аграрный университет имени
М.М.Джамбулатова»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология кулинарной продукции кухни мира»

Кафедра:	Товароведения, технологии продуктов и общественного питания
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация	бакалавр
Форма обучения:	очная

Махачкала, 2026 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3DD1CBB4E0B557048CF85BF588D45CAA
Владелец: Кутаев Шихрагим Кутаевич
Действителен: с 21.08.2025 до 14.11.2026

1. Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью программы дисциплины при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ВО) по специальности: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.08.2020 г. №1047).

Оценочные фонды разрабатываются для проведения оценки степени соответствия фактических результатов обучения при изучении дисциплины запланированным результатам обучения, соотнесенных с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, а также сформированности компетенций, установленных программой бакалавриата.

Целью ФОС является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям федерального государственного образовательного стандарта ФГОС ВО по ОП.

ФОС предназначен для решения задач контроля достижения целей реализации ОП ВО и обеспечения соответствия результатов обучения области, сфере, объектам профессиональной деятельности, области знаний и типам задач профессиональной деятельности.

1.1. Общая трудоемкость дисциплины для студентов заочной форм обучения составляет (3 зачетных единиц 108 академических часов).

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		8
Общая трудоемкость: часы	108	108
зачетные единицы	3	3
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	72(18)*	72(18)*
Лекции	36 (6)*	36 (6)*
практические занятия (ПЗ)	36 (12)*	36 (12)*
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	36	36
подготовка к практическим занятиям	18	18
самостоятельное изучение тем	18	18
Промежуточная аттестация	Зачет	Зачет

(*)* - занятия, проводимые в интерактивных формах

1.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	шкала по традиционной пятибалльной системе			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ПК-2 Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания				

ИД-1 ПК-2 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания				
Знания	имеет фрагментарные знания по данной компетенции	знает нормативно-правовые акты в области товароведения, качества и безопасности товаров; факторы, формирующие, обеспечивающие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров с существенными ошибками	знает нормативно-правовые акты в области товароведения, качества и безопасности товаров; факторы, формирующие, обеспечивающие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров с несущественными ошибками	знает нормативно-правовые акты в области товароведения, качества и безопасности товаров; факторы, формирующие, обеспечивающие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров на высоком уровне
Умения	отсутствует умения, предусмотренных данной компетенцией	умеет использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности; основные процедуры при контроле качества товаров; идентифицировать товары с ошибками	умеет использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности; основные процедуры при контроле качества товаров; идентифицировать товары в достаточном объеме	умеет использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности; основные процедуры при контроле качества товаров; идентифицировать товары в достаточном объеме в полном объеме

Навыки	отсутствует или имеет фрагментарные навыки, предусмотренных данной компетенцией	владеет нормативной документацией, в соответствии с которой вырабатываются продовольственные товары; методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров; методами и средствами для оценки потребительских свойств товаров на низком уровне	владеет нормативной документацией, в соответствии с которой вырабатываются продовольственные товары; методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров; методами и средствами для оценки потребительских свойств товаров в достаточном объеме	владеет нормативной документацией, в соответствии с которой вырабатываются продовольственные товары; методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров; методами и средствами для оценки потребительских свойств товаров в полном объеме
---------------	---	---	---	--

ПК-5 Контролирует и оценивает эффективность процессов производства кулинарной продукции и организации услуг питания

ИД-1ПК-5Контролирует технологии производства кулинарной продукции, стандарта организации

Знания	имеет фрагментарные знания по данной компетенции	знает нормативно-правовые акты в области товароведения, качества и безопасности товаров; факторы, формирующие, обеспечивающие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров с существенными ошибками	знает нормативно-правовые акты в области товароведения, качества и безопасности товаров; факторы, формирующие, обеспечивающие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров с несущественными ошибками	знает нормативно-правовые акты в области товароведения, качества и безопасности товаров; факторы, формирующие, обеспечивающие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров на высоком уровне
---------------	--	--	--	---

Умения	отсутствует умения, предусмотренных данной компетенцией	умеет использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности; основные процедуры при контроле качества товаров; идентифицировать товары с ошибками	умеет использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности; основные процедуры при контроле качества товаров; идентифицировать товары в достаточном объеме	умеет использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности; основные процедуры при контроле качества товаров; идентифицировать товары в достаточном объеме в полном объеме
Навыки	отсутствует или имеет фрагментарные навыки, предусмотренных данной компетенцией	владеет нормативной документацией, в соответствии с которой вырабатываются продовольственные товары; методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров; методами и средствами для оценки потребительских свойств товаров на низком уровне	владеть нормативной документацией, в соответствии с которой вырабатываются продовольственные товары; методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров; методами и средствами для оценки потребительских свойств товаров в достаточном объеме	владеть нормативной документацией, в соответствии с которой вырабатываются продовольственные товары; методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров; методами и средствами для оценки потребительских свойств товаров в полном объеме
Пк-7 Способен осуществлять научно-исследовательскую деятельность, направленная на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции				
ИД-2 ПК-7Способен организовать научно-исследовательский процесс в сфере индустриального производства кулинарной продукции				

Знания	имеет фрагментарные знания по данной компетенции	знает нормативно-правовые акты в области товароведения, качества и безопасности товаров; факторы, формирующие, обеспечивающие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров с существенными ошибками	знает нормативно-правовые акты в области товароведения, качества и безопасности товаров; факторы, формирующие, обеспечивающие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров с несущественными ошибками	знает нормативно-правовые акты в области товароведения, качества и безопасности товаров; факторы, формирующие, обеспечивающие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров на высоком уровне
Умения	отсутствует умения, предусмотренных данной компетенцией	умеет использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности; основные процедуры при контроле качества товаров; идентифицировать товары с ошибками	умеет использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности; основные процедуры при контроле качества товаров; идентифицировать товары в достаточном объеме	умеет использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности; основные процедуры при контроле качества товаров; идентифицировать товары в достаточном объеме в полном объеме

Навыки	отсутствует или имеет фрагментарные навыки, предусмотренных данной компетенцией	владеет нормативной документацией, в соответствии с которой вырабатываются продовольственные товары; методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров; методами и средствами для оценки потребительских свойств товаров на низком уровне	владеть нормативной документацией, в соответствии с которой вырабатываются продовольственные товары; методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров; методами и средствами для оценки потребительских свойств товаров в достаточном объеме	владеть нормативной документацией, в соответствии с которой вырабатываются продовольственные товары; методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров; методами и средствами для оценки потребительских свойств товаров в полном объеме
---------------	---	---	---	--

2. Оценочные средства (контрольно-измерительные материалы для оценивания), необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Разделы/Темы	Индекс контролируемой компетенции	Оценочное средство	Форма контроля
Раздел 1. Кухня стран Европы	ИД-1ПК-2 ИД-1 ПК-5 ИД-2ПК-7	Тест по разделу 1. Рефераты	Письменно
Английская кухня	ИД-1ПК-2 ИД-1 ПК-5 ИД-2ПК-7	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Греческая кухня	ИД-1ПК-2 ИД-1 ПК-5 ИД-2ПК-7	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Испанская кухня	ИД-1ПК-2 ИД-1 ПК-5 ИД-2ПК-7	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Итальянская кухня	ИД-1ПК-2 ИД-1 ПК-5 ИД-2ПК-7	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Французская кухня	ИД-1ПК-2 ИД-1 ПК-5 ИД-2ПК-7	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Немецкая кухня	ИД-1ПК-2 ИД-1 ПК-5 ИД-2ПК-7	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Раздел 2. Кухня стран Азии...	ИД-1ПК-2 ИД-1 ПК-5 ИД-2ПК-7	Тесты по разделу 2. Рефераты	Письменно
Китайская кухня	ИД-1ПК-2 ИД-1 ПК-5 ИД-2ПК-7	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Индийская кухня	ИД-1ПК-2 ИД-1 ПК-5 ИД-2ПК-7	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа

Корейская кухня	ИД-1ПК-2 ИД-1 ПК-5 ИД-2ПК-7	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Индонезийская кухня	ИД-1ПК-2 ИД-1 ПК-5 ИД-2ПК-7	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Тайская кухня	ИД-1ПК-2 ИД-1 ПК-5 ИД-2ПК-7	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Японская кухня	ИД-1ПК-2 ИД-1 ПК-5 ИД-2ПК-7	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Раздел 2. Кухня стран Американского континента			
Американская кухня	ИД-1ПК-2 ИД-1 ПК-5 ИД-2ПК-7	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Аргентинская кухня	ИД-1ПК-2 ИД-1 ПК-5 ИД-2ПК-7	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Бразильская кухня	ИД-1ПК-2 ИД-1 ПК-5 ИД-2ПК-7	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Колумбийская кухня	ИД-1ПК-2 ИД-1 ПК-5 ИД-2ПК-7	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Мексиканская кухня	ИД-1ПК-2 ИД-1 ПК-5 ИД-2ПК-7	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа

2.1 Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости.

Оценивание обучающегося на занятиях осуществляется в соответствии с локальным актом университета (положением), регламентирующим проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся и организации учебного процесса.

2.1.1. Вопросы для контрольной работы

Тема 1: Английская кухня

1. Ассортимент и технология приготовления блюд английской кухни?
2. Характеристика, особенности блюд кухонь Скандинавских стран?
3. Ассортимент и технология приготовления блюд кухонь Скандинавских стран?
4. Как англичане обычно используют специи и приправы?
5. Что такое традиционный английский завтрак и из каких блюд он состоит?
6. Какое блюдо традиционно подают к ростбифу в Англии?
7. Чем отличается йоркширский пудинг от других видов выпечки?

Тема 2: Греческая кухня

1. Особенности греческой кухни. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд?
2. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки?
3. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд?
4. Мучные блюда греческой кухни. Ассортимент и технология подачи традиционных блюд?
5. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий в греческой кухне

Тема 3: Испанская кухня

1. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий испанской кухни?
2. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки?
3. Особенности оформления и подачи праздничных блюд?
4. Назовите три главных ингредиента настоящей валенсийской паэльи (кроме риса).
5. Какие морепродукты в классическую версию не входят?
6. Что такое *patatas bravas* (*patatas bravas*) и как переводится их название?
7. Из чего делают традиционный испанский десерт *крем каталана*, который очень похож на французский крем-брюле?
8. Как называется знаменитый сыровяленый свиной окорок, который солят, сушат и выдерживают от 12 до 48 месяцев?
9. Какой город считается мировой столицей трюфелей, которые активно используют в современной высокой кухне Испании?
10. Чем отличается чоризо от сальчичона и фуэты?
11. Как называются маринованные оливки, фаршированные анчоусом?

Тема 4: Итальянская кухня

1. Когда кулинарное искусство в Италии достигло своего расцвета?
2. Основное отличие итальянской кухни?
3. Какое национальное блюдо считается традиционно итальянским?
4. Какое масло широко используется для приготовления итальянских блюд?
5. Какое мясо почти не едят итальянцы?

6. Какой вид тепловой обработки мяса предпочитают в Италии?
7. Что итальянцы называют полентой?
8. Какой тепловой обработке, преимущественно, подвергают овощи в итальянской кухне?
9. Чем обед у итальянцев отличается от традиционного?
10. Особенности подачи салатов в Италии.
11. К какому приему пищи обычно подают бриоши?

Тема 5: Французская кухня

1. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья?
2. Ассортимент и технология блюд французской кухни?
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий французской кухни.?
4. Назовите пять ингредиентов классического французского соуса бешамель.
5. Из каких двух основных слоёв состоит традиционное тесто для круассанов, благодаря которому они получаются воздушными и слоистыми?
6. Почему при приготовлении лукового супа лук необходимо карамелизовать очень долго, иногда более часа?
7. Какое мясо традиционно используется для приготовления настоящего стейка тартар?
8. Чем отличается конфи от обычного тушения мяса?
9. Какие три компонента входят в классический французский омлет, который подают в качестве экзаменационного блюда во многих кулинарных школах?
10. Как переводится название десерта «крем-брюле» и что является его главной отличительной чертой на поверхности?

Тема 6: Немецкая кухня

1. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья ?
2. Ассортимент и технология блюд немецкой кухни?
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий?
4. Как называется знаменитый на весь мир мясной рулет, который считается классикой берлинской уличной еды?
5. Какой город является родиной традиционного солёного кренделя — брецеля (*Brezel*)?
6. Что означает слово «шман» (*Schmand*) в немецкой кулинарии и чем он отличается от сметаны или крем-фреша?
7. В какой федеральной земле Германии зародилась традиция приготовления сырого свиного фарша с луком и пряностями — меттбрётхен? (*Ответ: Вестфалия / Северный Рейн*)
8. Какое историческое событие привело к тому, что картофель стал одним из главных продуктов на немецких столах в XVIII веке? (*Ответ: реформы Фридриха Великого, издавшего «картофельный указ»*)
9. Из какого мяса традиционно готовится настоящий шницель по-венски (*Wiener Schnitzel*), несмотря на то что в самой Германии его часто делают из свинины? (*Ответ: из телятины*)
10. Назовите три обязательных ингредиента настоящих нюрнбергских колбасок согласно закону об охране географического наименования.

Тема 7: Китайская кухня

1. Традиции китайской кухни.?
2. Характеристика сырья, традиционные способы его обработки китайской кухни.?
3. Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подачи китайской кухни.?
4. Из чего состоит начинка традиционных шанхайских пельменей сяолунбао (*xiaolongbao*), помимо мяса, и как внутрь попадает горячий бульон? (*Ответ: внутри замороженный кубик мясного желе, который тает при приготовлении на пару*).
5. Почему настоящую домашнюю лапшу ручной растяжки (лаомянь) могут сделать только опытные мастера, и сколько раз нужно сложить и вытянуть тесто?
6. Какое блюдо Сычуани буквально переводится как «мясо, вернувшееся в котел», и почему его название связано с исторической легендой об опальном генерале? (*Ответ: Хуйгожюу / Маро Tofu*).
7. Чем отличаются димсамы от обычных баоцзы (булочек на пару)? (*Ответ: димсамы — это общее понятие легких закусок к чаепитию, а баоцзы — конкретный вид крупных фаршированных булочек*).
8. Какого цвета должен быть настоящий традиционный рис по-янчжоуски и какие два основных ингредиента придают ему этот оттенок? (*Ответ: золотисто-желтый; цвет дает яйцо и куркума/соевый соус, но не морковь/кукуруза*).

Тема 8: Индийская кухня

1. Почему в индийской кухне так много специй?
2. Какое мясо традиционно не едят в Индии и почему?
3. Что такое «дал»? Из чего он готовится и с чем чаще всего подаётся?
4. Как называется традиционный индийский пряный суп?
5. Что такое «масала»? Из чего обычно состоит эта смесь специй и какую роль она играет в блюдах?
6. Какое блюдо часто ошибочно считают самым карри?
7. Что такое чатни? Из чего его готовят, какие бывают виды и с чем традиционно подают?
8. Назовите несколько популярных индийских сладостей. Что такое «панир»? Какой продукт лежит в основе этого блюда и с чем его часто сочетают?
9. Какое известное блюдо готовят в глиняной печи тандыр? В чём особенность маринада для него?
10. Что такое ласси? Из чего его делают и какие бывают варианты (солёный, сладкий)?
11. Что такое «чай масала»? Какие специи обычно добавляют в этот напиток?
12. Как традиционно едят в Индии?
13. Что ставят перед гостем во время трапезы? Почему это считается важной частью застольного этикета?

Тема 9: Корейская кухня

1. Что лежит в основе корейской трапезы?
2. Как называется традиционная корейская кухня?

3. Почему в корейской кухне так важна ферментация?
4. Когда красный перец стал неотъемлемой частью корейской кухни?
5. В чём заключается философия гармонии в корейской кухне?
6. Какие продукты составляют основу корейской кухни?
7. Какие три главные приправы характерны для корейской кухни?
8. Какую роль играет кимчи в корейской культуре?
9. Что такое «чимэк»?
10. Какие морепродукты и водоросли широко используются?

Тема 10: Индонезийская кухня

1. Формирование индонезийской кухни.
2. Особенности использования сырья. Национальное сырьё.
3. Традиционные блюда. Особенности технологических приемов. Порядок приема пищи.?
4. Основная пища жителей остров Индонезии?
5. Назовите самые популярные сладкие блюда и напитки индонезии?
6. Какое национальное блюдо Индонезии представляет собой сваренные в банановом листе маленькие пирожки из риса с начинкой из яиц, мяса и специй? (*Ответ: лонтонг / lontong*).
7. Из какого вида мяса и в каком густом соусе готовится самый известный суматранский ренданг, который CNN признавал лучшей едой в мире?
8. Что объединяет блюда наси горенг (*nasi goreng*) и ми горенг (*mie goreng*), и чем они отличаются друг от друга? (*Оба — жареные; первое делается из риса, второе — из лапши*). С каким яйцом обычно подают наси горенг?
9. Почему сатэ (*satay*) разных регионов Индонезии так сильно отличаются друг от друга? Приведите пример отличий между яванским и падангским сатэ.
10. Как называется традиционный яванский суп из говяжьих субпродуктов (требухи), щедро приправленный чесноком, корицей и лаймом?
11. Какую роль играет пальмовый сахар (*гула мера*) в балансе вкуса острых индонезийских карри?

Тема 11: Тайская кухня

1. В чём главный принцип тайской кухни?
2. Какие ингредиенты считаются базовыми для тайской кулинарии?
3. Почему рыбный соус (нам-пла) играет в тайской кухне особую роль?
4. Как влияет на тайскую кухню географическое положение Таиланда?
5. Какие пять специй или ингредиентов считаются базовыми для старта в тайской кухне?
6. Чем галангал отличается от имбиря и зачем его используют?
7. Почему листья каффир-лайма нельзя просто заменить цедрой обычного лайма?

Тема 12: Японская кухня

1. В чем особенности подачи блюд в Японии?
2. С употребления какого блюда японец начинает день?

3. Состав горячего супа «дзони».
4. Какой продукт у японцев называется «чохан»?
5. Что у японцев понимают под эффектом «ян-кен-пон»?
6. Знание чего лежит в основе эффекта кулинарного обмана?
7. Какое блюдо японцы называют «суши с н ори»?
8. Какой метод термообработки предпочитают японцы при приготовлении блюд из рыбы?
9. Какое блюдо японцы называют «сасими»?
10. К «сасими» непременно подается «дума». Это....?
11. Что у японцев понимают под методом «темпура»?
12. Какие бобовые продукты имеют в питании японцев большое значение?
13. Ингредиенты бобового продукта «мисо».
14. К Какой фрукт предпочитают японцы?
15. Правила подачи чая в Японии.?
16. Какая церемония считается священной у японцев? '
17. Что означает «Тя-но-ю»- современное название чайной церемонии?
18. С чего по традиции начинается у японцев чайная церемония?
19. Каким напитком японцы часто освежаются летом?

Тема 13: Американская кухня

1. К каким народам ведут истоки американской кухни?
2. Какой овощ популярен в штате Вермонт?
3. К какой кухне стран Америки относится блюдо «Корона из баранины)?
4. Блюдо из каких продуктов моря пользуются популярностью в кухне стран Америки?
5. Какой гарнир используют бразильцы к рыбе под маринадом?
6. Как называются тонкие лепешки из кукурузы, которые готовят и подают с самыми
7. Какой вид тепловой обработки преимущественно используется при изготовлении блюд из мяса в латиноамериканской кухне?

Тема 14: Аргентинская кухня

Какие кулинарные традиции повлияли на формирование аргентинской кухни?

Почему говядину считают основой аргентинской гастрономии?

Что такое асадо и почему это больше, чем просто блюдо?

Какой соус считается неотъемлемой частью аргентинского асадо и из каких ингредиентов он готовится?

Что такое дульсе де лече и как его используют?

Перечислите несколько видов стейков, которые готовят в рамках асадо.

Что такое эмпанадас и какие бывают их начинки?

Что такое миланеза и как её обычно подают?

Тема 15: Бразильская кухня

1. Какое любимое блюдо из мяса готовят в Бразилии?
2. Из какого продукта пекут хлеб и лепешки в Бразилии?
3. Из чего готовят бразильский напиток «Кайперинья»?
4. Какой самый любимый горячий напиток у бразильцев?

5. Какой кухне принадлежит салат «Пампас»?
6. В чем особенности приготовления салатов в бразильской кухне?

Тема 16: Колумбийская кухня

1. Из каких кулинарных традиций сложилась колумбийская кухня? Приведите примеры влияния.
2. Почему колумбийская кухня считается очень разнообразной? Как географическое положение страны на это повлияло?
3. Какие продукты чаще всего встречаются в колумбийских блюдах? Приведите 3–4 примера.
4. Почему в колумбийской кухне почти не используют чили? Какие специи здесь в почёте?
5. Из какого тропического фрукта, который часто называют «бразильским виноградом», делают популярный освежающий ликер *агуардиенте де гуаява*?
6. · Как называется традиционный тростниковый самогон, который перегоняют из ферментированного сока сахарного тростника и пьют с лимоном и кукурузой?
7. · Какой горячий напиток, состоящий из расплавленного свежего сыра и какао-бобов, пьют ранним утром, макая в него свежий хлеб? (Ответ: *шоколад с сыром / chocolate santafereño*).
8. · Из какого молока и какого местного подсластителя готовят карамель *арекине (arequipe)*, местный аналог дульсе де лече?
9. · Что добавляют в кофе в регионе Валье-дель-Каука вместо сахара, чтобы придать ему сливочный вкус без использования молочных продуктов

Тема 17: Мексиканская кухня

1. Из каких двух основных кулинарных традиций сложилась мексиканская кухня?
2. Какой ингредиент считается визитной карточкой мексиканской кухни?
3. Почему кукурузу называют одним из фундаментальных продуктов этой кухни?
4. Какой процесс исторически важен для приготовления классической кукурузной муки (никстамализация) и зачем он нужен?
5. Из какого кактуса делают традиционный освежающий напиток *агуа фреска*, а из его листьев — сироп *агуамен*?
6. Какой древний метод приготовления пищи в земляной яме используется сегодня для создания блюда барбакоа (*barbacoa*)?
7. Почему авокадо считается одним из главных суперфудов Мезоамерики и какой фермент отвечает за его быстрое потемнение на воздухе?
8. В чём заключается главное различие между соусом сальса роха (*salsa roja*) и сальса верде (*salsa verde*), кроме цвета?
9. Какой перец является самым острым в мире по шкале Сковилла, имеет мексиканское происхождение и часто используется для производства экстремально острых соусов? (Ответ: *Каролина Рипер / Carolina Reaper* или *Поблано «Хабанеро»*).
10. Чем отличается соус моле поблано (*mole poblano*) от обычного томатного соуса и сколько ингредиентов может входить в его классический рецепт? (Более 20–30 компонентов, включая шоколад, орехи и десятки видов перца).
11. Как называется густая паста из молотых тыквенных семечек, которая часто служит основой для зелёных соусов в штате Юкатан?
12. Для чего при обжарке сухих перцев чили их нужно буквально на несколько секунд опускать в горячее масло перед измельчением?

13. Из какого теста готовятся настоящие аутентичные тако в центральной Мексике — из пшеничной или кукурузной муки? (*Ответ: из кукурузной*). Где исторически более популярны пшеничные тортильи? (*На севере страны*).
14. Назовите пять классических начинок для тако аль пастор (*tacos al pastor*). (*Ответ: маринованная свинина, ананас, лук, кинза, сок лайма/сальса*).

2.1.2. Тесты для текущего контроля знаний студентов (с ключом ответов)

Тестовые вопросы и задания для проведения текущей и промежуточной аттестации включает 20 заданий: задания с единственным вариантом ответа (40%), с множественным выбором (20%), с развернутым ответом (20%), на установление соответствия (20%).

Тесты к дисциплине «Технология кулинарной продукции кухни мира»

Вопрос 1. Как называется традиционный итальянский суп на основе мясного бульона с овощами, фасолью и добавлением бекака (остатков твердого сыра)? а) Гаспачо б) Минестроне в) Буйабес г) Вишисуаз *Ответ: б*

Вопрос 2. Какой вид тепловой обработки является основным при приготовлении классического французского соуса Бешамель? а) Жарка муки в жире б) Варка овощей в) Запекание молока г) Тушение зелени *Ответ: а*

Вопрос 3. Что такое «альденте» применительно к итальянской пасте? а) Состояние полной разваренности б) Степень готовности «на зубок» (упругий центр) в) Вид острого соуса г) Способ нарезки теста *Ответ: б*

Вопрос 4. Из какого мяса традиционно готовится немецкий колбасный продукт «Братвurst»? а) Свинина или телятина б) Курица в) Баранина г) Конина *Ответ: а*

Вопрос 5. Какая специфическая технология используется в китайской кухне («Чао») для быстрой обжарки мелко нарезанных ингредиентов? а) Томление б) Стир-фрай (жарка в воке) в) Су-вид г) Бланширование *Ответ: б*

Вопрос 6. Чем принципиально отличается японский суп Мисо от большинства европейских супов-пюре? а) Наличием сливок б) Использованием ферментированной бобовой пасты и бульона Даши в) Отсутствием соли г) Добавлением картофеля *Ответ: б*

Вопрос 7. Для чего традиционно используется рисовый уксус в японской кухне при приготовлении суши? а) Для дезинфекции рыбы б) Для заправки сваренного риса (придания клейкости и вкуса) в) Для маринования имбиря г) Для смазки нори *Ответ: б*

Вопрос 8. Основной ингредиент тайского зеленого карри: а) Кокосовое молоко и зеленый перец чили б) Сливки и петрушка в) Томатная паста г) Оливковое масло *Ответ: а*

Вопрос 9. В чем заключается технологическая особенность приготовления настоящих сибирских пельменей перед варкой? а) Их обязательно жарят б) Предварительная заморозка (для лучшего раскрытия вкуса фарша) в) Замачивание в молоке г) Обваливание в муке после лепки *Ответ: б*

Вопрос 10. Почему для приготовления настоящего узбекского плова нельзя использовать шлифованный круглый рис? а) Он слишком дорогой б) Рис должен рассыпаться, сохраняя форму зерна (используют девзира или лазер) в) Он не имеет желтого цвета г) Его нельзя купить за пределами Азии *Ответ: б*

Вопрос 11. Какое тесто используется для приготовления традиционной грузинской выпечки «Хачапури по-аджарски»? а) Песочное б) Слоеное бездрожжевое в) Дрожжевое опарное г) Заварное *Ответ: в*

Вопрос 12. Что означает термин «пассерование», часто применяемый в рецептах славянской кухни (например, для борща)? а) Обжаривание продуктов до румяной корочки при высокой температуре б) Медленное нагревание продукта в небольшом количестве жира без образования грубой корочки в) Варка на пару г) Охлаждение продукта во льду *Ответ: б*

Вопрос 13. Какая часть говяжьей туши традиционно используется для приготовления американского стейка «Рибай»? а) Тазобедренная часть б) Спинная подлопаточная часть (толстый край) в) Вырезка г) Шея *Ответ: б*

Вопрос 14. Национальное мексиканское блюдо из кукурузной лепешки с начинкой, залитое соусом Чили: а) Тако б) Энчиладас в) Фахитас г) Гуакамоле *Ответ: б*

Вопрос 15. Основной злак, используемый для приготовления восточноафриканского блюда «Угали» (каша): а) Пшеница б) Кукурузная мука/крупа в) Гречка г) Рис *Ответ: б*

5. Установите соответствие (Кухня — Характерное блюдо/технология)

Кухня	Блюдо / Технология
1. Франция	А) Кимчи (ферментированные овощи)
2. Корея	Б) Конфи (медленное томление мяса в собственном жиру)
3. Индия	В) Хумус (паста из нута и тахини)
4. Ливан	Г) Карри (смесь специй и густые соусы)

Ответ: 1-Б, 2-А, 3-Г, 4-В

Ключи к ответам: 1 – б; 2 – а; 3 – б; 4 – а; 5 – б; 6 – б; 7 – б; 8 – а; 9 – б; 10 – б; 11 – в; 12 – б; 13 – б; 14 – б; 15 – б; Задание 5: 1-Б, 2-А, 3-Г, 4-В.

2.1.3. Темы рефератов

1. Французская кухня — законодательница мировой гастрономии. Характеристика соусов («материнские» соусы Эскофье) и их значение в технологии приготовления блюд.
2. Сравнительный анализ кухонь Италии и Испании: роль оливкового масла, томатов и морепродуктов. Технологии ризотто и паэльи.
3. Национальная кухня Китая: традиции и современность. Технология стир-фрай, использование ферментированных продуктов (соевый соус, тофу).
4. Кухня Японии как искусство минимализма. Особенности обработки риса, технология приготовления суши и сашими, культура подачи.
5. Специфика индийской вегетарианской кухни. Использование бобовых (дал), специй (масала) и печи тандур.
6. Гастрономическое наследие Кавказа. Технологии работы с тестом (хинкали, хачапури) и мясом на открытом огне.
7. Балканская и ближневосточная кухни: феномен мезе. Использование нута, кунжута (тахини) и йогурта.
8. Латиноамериканский фьюжн: влияние индейских, африканских и европейских традиций. Кукурузная база мексиканской кухни.
9. Африканская кухня южнее Сахары: экзотические ингредиенты (ямс, маниока, пальмовое масло).
10. Австралийская и новозеландская кухни: от британской классики к современной кухне бущ такеров (bush tucker).
11. Влияние Великого шелкового пути на национальные кухни Евразии (распространение пряностей, риса, чая).
12. Роль колонизации в формировании современных вкусов (картофель в Европе, перец чили в Азии, томаты в Италии).
13. История русской печи и её влияние на технологию тепловой обработки (томление, запекание, варка каш).
14. Традиции русского купеческого и дворянского стола XVIII–XIX веков. Забытые блюда старославянской кухни.
15. Эволюция фастфуда: от американских гамбургеров до современного стрит-фуда Азии.
16. Хлеб насущный: сравнительная характеристика хлебных культур (чабатта, багет, лаваш, пита, тортилья, черный хлеб).
17. Сыродельческие регионы мира: классификация сыров по твердости и типу плесени (Франция, Италия, Швейцария, Голландия).
18. Мировая винная карта: принципы сочетания вина и еды (классика Франции против Нового Света).
19. Шоколад: путь от напитка богов ацтеков до молекулярной гастрономии. Технология производства ремесленного шоколада.
20. Чай и кофе: ритуалы потребления в разных странах (английский five o'clock, марокканская чайная церемония, итальянский эспрессо-бар).
21. Молекулярная кухня: научные основы изменения текстур (сферификация, эмульсификация) на примере ресторанов Феррана Адриа или Хестона Блюментала.
22. Фьюжн-кулинария: правила сочетания несочетаемого. Анализ успешных и провальных гастрономических экспериментов.
23. Влияние религии на кулинарию: кошерная пища (иудаизм), халяль (ислам), постное питание (православие).
24. Стрит-фуд мегаполисов мира: Нью-Йорк, Бангкок, Стамбул, Москва. Гигиенические требования и ассортимент.
25. Аутентичность vs Адаптация: почему русские роллы «Филадельфия» отличаются от оригинальных японских.

2.2. Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации: 2 курс - зачет.

Вопросы к зачету

1. Формирование национальной кулинарии.
2. Задача современной национальной кулинарии.
3. Факторы, оказывающие негативное влияние на развитие национального кулинарного искусства.
4. Ретроспективный обзор развития национальной кухни.
5. Ретроспективный обзор развития рационалистической кухни.
6. Сосуществование рационалистической и национальной кухонь.
7. Формирование польской кухни.
8. Формирование турецкой кухни.
9. Формирование кухонь стран Балканского полуострова.
10. Формирование кухонь стран Центральной Европы.
11. Формирование итальянской кухни.
12. Формирование французской кухни.
13. Формирование скандинавской кухни.
14. Формирование китайской кухни.
15. Формирование японской кухни.
16. Формирование арабской кухни.
17. Формирование индийской кухни.
18. Формирование кухни США.
14. Формирование английской кухни.
15. Формирование мексиканской кухни.
16. «Баница». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
17. «Паприкаш». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
18. «Канеллонни». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
19. «Ризотто». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
20. «Буйабес». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
21. «Калекукко». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
22. Суп «Панадель». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
23. Бифштекс с рубленой свеклой. Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
24. «Саган долма». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
25. «Фляки». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
26. «Хрустальный окорок». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
27. «Чернина». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
28. «Жур». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
29. «Сашими». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
30. «Суши». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
31. «Мусака». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
32. «Паэлья». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
33. «Мититеи». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
34. «Черба». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
35. Особенности приготовления блюд из мяса и птицы в кухне США. Технология свинины по-вирджински, цыпленка по-американски, американского рубленого мяса.
36. Особенности технологических приемов в индийской кухне. Блюда группы карри, технология.
37. Особенности приготовления тушеных и запеченных блюд в Балканской кухне.
38. Экзотическое сырье и экзотические блюда.
39. Технология приготовления мясных блюд в турецкой кухне.
40. Технология приготовления сладких блюд в турецкой кухне.
41. Технология приготовления японских рыбных котлет.
42. Особенности технологических приемов в китайской кухне.
43. Технология краковской каши.
44. Дать характеристику региональным кулинарным школам Китая.
45. Технология приготовления бигоса. Какая кухня?
46. Экзотические блюда китайской кухни.
47. Популярные закуски скандинавской кухни.
48. Подготовка риса для пилава. Пилав с курицей (турецкая кухня).
49. Закуски, популярные во французской кухне.
50. В какой кухне популярны супы с пивом? Технология.
51. Тушеные блюда венгерской кухни. Технология.

52. Соусы во французской кухне. Значение. Примеры.
53. Как правильно приготовить французский бифштекс?
54. Как правильно приготовить чай по-японски?
55. Технология утки по-пекински.

2.3. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Физиология питания» проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций для устного опроса:

- **оценка «отлично»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Обучающийся владеет терминологией, способен приводить примеры, высказывает свою точку зрения с опорой на знания и опыт;

- **оценка «хорошо»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные признаки, причинноследственные связи. Ответ логичен, выстроен, но совершены единичные ошибки. Не в полной мере владеет знаниями по всей дисциплине. Даны ответы на дополнительные, поясняющие вопросы;

- **оценка «удовлетворительно»:** ответ на вопрос не полный, с ошибками. Обучающийся путается в деталях, с затруднением пользуется профессиональной терминологией. Есть замечания к построению ответа, к логике и последовательности изложения. Не отвечает на дополнительные вопросы;

- **оценка «неудовлетворительно»:** ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, присутствует фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь обсуждаемого вопроса с другими объектами дисциплины, речь неграмотная, не используется профессиональная терминология. Ответы на дополнительные вопросы не даны или неверные.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании контрольной работы:

Оценка «отлично» - выставляется студенту, показавшему всесторонние систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике. Но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала. Но при этом он владеет основным и понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании реферата:

Реферат должен иметь структуру: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение (выводы), список литературы. Преподаватель может выдвинуть свои требования оформления. Материал излагают последовательно, своими словами. При цитировании обязательны ссылки на источники.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если: работа написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, точка зрения обучающегося обоснованна, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Обучающийся в работе выдвигает новые идеи и трактовки, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если: работа студента написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснованна, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Среди недочетов могут быть: неточности в изложении материала; отсутствие логической последовательности в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он выполнил задание, однако тему осветил лишь частично, допустил фактические ошибки в содержании реферата, не продемонстрировал способность к научному анализу, не высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, задание выполнено формально, обучающийся ответил на заданный вопрос, но при этом не ссылаясь на источники и литературу, не трактовал их, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель реферата не достигнута.

Оценка не выставляется обучающемуся, если реферат им не представлен.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения зачета:

- **оценка «зачтено»:** обучающийся демонстрирует всестороннее, систематическое и глубокое знание материала, свободно выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоивший основную и дополнительную литературу. Обучающийся выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне не ниже базового;

- **оценка «не зачтено»:** обучающийся демонстрирует незнание материала, не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины. Обучающийся не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне ниже базового.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении теста:

№ задания	Элемент содержания (Раздел/тема)	Тип задания	Максимальный балл за задание
1		задание с единственным вариантом	
2		ответа	

3			
4			
5			
6			
7			
8			
9		задание с множественным выбором	
10			
11			
12			
13		задания с развернутым ответом	
14			
15			
16			
17		задание на установление соответствия	
18			
19			
20			
	Максимальный балл		
Соответствие оценок и требований к результатам аттестации		Оценка «отлично»	85-100%
		Оценка «хорошо»	70-84%
		Оценка «удовлетворительно»	56-69%
		Оценка «неудовлетворительно»	менее 56%

