

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА» В Г. АРТЕМЕ



УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
филиала
О.И. Иванюга

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 Кухня народов мира

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Уровень подготовки: базовый

Год набора на ООП
2018

Артем 2020

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.12 Кухня народов мира** разработана в соответствии с Разъяснениями по формированию примерных программ начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов НПО и СПО, утвержденными Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки РФ от 27 августа 2009 года, с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Минобрнауки РФ 22 апреля 2014 года № 384, для освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки, реализуемой колледжем Филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г. Артеме (далее Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме).

Разработчик:

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия	Подпись
Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	Преподаватель кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна, высшая квалификационная категория	Л.С. Самохина	

Эксперты:

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия	Подпись
Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	Преподаватель кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна, высшая квалификационная категория	А.С. Морозова	
ООО «Столовая «Березка», г. Артем	Директор	К.А. Осипчук	



ОДОБРЕНА

на заседании кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме. Протокол №13 от «28» апреля 2020 г.

Заведующий кафедрой ТПСД



Л.В. Преснякова

СОГЛАСОВАНА

Зав. отделением



М.С. Словицова

Методист учебно-методической части



Т.И. Теплякова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23
5. ГЛОССАРИЙ	29
6. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ	31

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «КУХНЯ НАРОДОВ МИРА»

1.1. Область применения программы

Рабочая учебная программа дисциплины «Кухня народов мира» вводится в соответствии с ФГОС СПО в качестве обязательной общепрофессиональной дисциплины профессионального учебного цикла программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, при организации курсовой подготовки, повышении квалификации кадров или иных видов переподготовки, а также по всем направлениям профессиональной подготовки кадров.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина входит в качестве обязательной общепрофессиональной дисциплины в профессиональный учебный цикл программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков в области знаний традиций, обычаев, особенностей, исторически сложившихся в культуре питания народов с учетом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий.
- дальнейшее развитие и совершенствование готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков;
- освоение знаний в использовании нормативной и справочной литературы.

Задачи дисциплины:

- освоение подходов к изучению культуры и традиций питания с помощью исторических, религиозных, национальных, социальных, медицинских, климато-географических, информационных и идеологических аспектов;
- ознакомление с особенностями набора пищевого сырья, его обработки, рецептуры и подачи блюд в разных странах мира;
- исследование тенденций в развитии традиций и культуры питания народов ДВ;
- понимание и терпимое отношение к иным, по сравнению с русскими, традициям питания;
- воспитание у студентов культуры потребления пищи и питания как части общечеловеческой культуры;
- изучить требования к технологическим процессам производства и реализации продукции;
- научиться выполнять нормы и правила санитарной обработки помещений, оборудования и инвентаря;
- освоить технику проведения органолептической оценки качества продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

1. Профессионально представить для потребителей самобытную культуру питания этносов, проживающих на территории России;
2. Использовать богатейшие традиции питания русского народа;
3. Разработать меню для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей;
4. Владеть культурой общения, этикетом и культурой питания народов мира.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

1. Роль питания в жизни человека и общества в прошлом, настоящем и будущем;
2. Понятийный аппарат культуры питания народов ДВ;
3. Особенности формирования традиций и культур питания славянских народов, народов Европы, Америки, стран АТР и ЮВА, Ближней Азии и африканского континента;
4. Этнографический подход в изучении традиций питания.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общих компетенций, включающих в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, в коллективе, эффективно общаться с членами команды.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности (по базовой подготовке):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

1.4. При изучении дисциплины рассматриваются:

- роль питания в жизни человека и общества в прошлом, настоящем и будущем;
- история и этапы развития традиций питания;
- понятийный аппарат культуры питания народов ДВ;
- традиция потребления пищи и питание, их отражение в мировой литературе и живописи;
- принципы формирования национальных традиций и культур питания;
- влияние мировых религий на формирование становления традиций и культур питания
- кухня славянских народов;
- особенности формирования кухни народов России;
- национальные традиции потребления пищи и питания народов Европы;
- особенности кухни народов стран Азиатско-Тихоокеанского региона;
- традиции питания в Арабских странах;
- питание американцев;
- культура застолья и национальные традиции.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

очная форма обучения

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **63** часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **42** часа;
самостоятельной работы обучающегося - **21** час.

заочная форма обучения

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **63** часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **18** часов;
самостоятельной работы обучающегося - **45** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Рабочая программа дисциплины построена по модульно-блочному принципу. Под модулем понимается укрупненная логико-понятийная тема, характеризующаяся общностью используемого понятийно-терминологического аппарата. Каждый модуль состоит из одного или нескольких блоков. В таблице 1 указан объем времени, запланированный на реализацию всех видов учебной работы.

Таблица 1.1 – Объем времени, запланированный на реализацию всех видов учебной работы по очной форме обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	63
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
лабораторные занятия	16
практические занятия	4
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)	21
в том числе:	
составление глоссария	2
составление отчета по лабораторной работе	6
подготовка презентационных материалов	7
реферативная работа	6
Промежуточная аттестация проводится по рейтинговой технологии. Форма аттестации – дифференцированный зачет в форме компьютерного тестирования в 8 семестре.	

Таблица 1.2 – Объем времени, запланированный на реализацию всех видов учебной работы по заочной форме обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	63
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	18
в том числе:	
лабораторные занятия	6
практические занятия	2
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)	45
в том числе:	
составление глоссария	4
составление отчета по лабораторной работе	12
подготовка презентационных материалов	23
реферативная работа	6
Промежуточная аттестация проводится по рейтинговой технологии. Форма аттестации – дифференцированный зачет в форме компьютерного тестирования.	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Кухня народов мира» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по очной форме обучения

Наименование модулей и тем	Максимальная учебная нагрузка студента (час)	Внеаудиторная работа студента (час)	Количество аудиторных часов		
			Всего	В том числе:	
				Теоретическое обучение	ЛПЗ
Модуль 1.					
Тема 1. Введение. Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры	4	2	2	2	
Тема 2. История и этапы развития традиций питания	4	4	2	2	
Тема 3. Принципы формирования национальных традиций и культур питания	2		2	2	
Тема 4. Влияние мировых религий на формирование становления традиций и культур питания	6	2	4	4	
Тема 5. Кухня славянских народов			8	2	6
Тема 6. Особенности формирования кухни народов России	12	4	8	2	6
Тема 7. Национальные традиции потребления пищи и питания народов Европы	8	2	6	2	4
Тема 8. Особенности кухни народов стран АТР	9	3	6	2	4
Тема 9. Традиции питания в Арабских странах. Питание американцев	4	2	2	2	
Тема 10. Культура застолья и национальные традиции	4	2	2	2	
Итого	63	21	42	22	20

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Кухня народов мира» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по заочной форме обучения

Наименование модулей и тем	Максимальная учебная нагрузка студента (час)	Внеаудиторная работа студента (час)	Количество аудиторных часов		
			Всего	в том числе:	
				Теоретическое обучение	ЛПЗ
Модуль 1.					
Тема 1. Введение. Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры	6	4	2	2	
Тема 2. История и этапы развития традиций питания	4	4			
Тема 3. Принципы формирования национальных традиций и культур питания	4	4			
Тема 4. Влияние мировых религий на формирование становления традиций и культур питания	6	6			
Тема 5. Кухня славянских народов	10	6	4	2	2
Тема 6. Особенности формирования кухни народов России	6	4	2	2	
Тема 7. Национальные традиции потребления пищи и питания народов Европы	10	6	4	2	2
Тема 8. Традиции и культуру питания народов стран Азиатско-Тихоокеанского региона	11	6	5	1	4
Тема 9. Традиции питания в Арабских странах и США.	3	3			
Тема 10. Культура застолья и национальные традиции	3	2	1	1	
Итого	63	45	18	10	8

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Кухня народов мира»

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Модуль 1. Кухня народов мира			
Тема 1. Введение. Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры	Содержание учебного материала	2	1, 2
	Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем. Предмет, методы и задачи дисциплины «Кухня народов мира». Понятийный аппарат дисциплины. Питание – главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества. Основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь.		
	Внеаудиторная самостоятельная работа №1. Составление глоссария по теме «Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры».	4	2, 3
Тема 2. История и этапы развития традиций питания Тема 2.1 Традиция потребления продуктов питания в Древнем мире и в Средние века Тема 2.2 Питание в Новое время и в современном мире	Содержание учебного материала		
	Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире. Синтез традиций и новаций в материальной культуре народов мира. Основные тенденции в развитии современной организации питания: портативные обеды, фаст-фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы и др.		
	Внеаудиторная самостоятельная работа №2. Подготовка презентационных материалов по темам: «Обычаи в питании древних людей», «Пища Средневековья»	2	2, 3
	Внеаудиторная самостоятельная работа №3. Оформление сообщения о традициях питания, отраженных в мировой литературе и живописи (с презентационными материалами).	2	2, 3
Тема 3. Принципы	Содержание учебного материала		

<p>формирования национальных традиций и культур питания</p>	<p>Климато-географические и природные условия – основа формирования кухонь народов мира. Историко-национальный, научно-технический прогресс, культурные и торговые связи – факторы формирования национальных традиций питания. Влияние войн, завоеваний на процесс становления культур питания народов мира. Экономические и культурные связи народов, их отражение в национальных культурах питания.</p>		
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа № 4. Составление конспекта лекций по теме «Принципы формирования национальных традиций и культур питания», используя пособие Щеникова Н.В. Питание народов мира: культура и традиции: учебное пособие / Н.В. Щеникова. – Владивосток. Дальнаука, 2015.</p>	4	2, 3
<p>Тема 4. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания</p> <p>Тема 4.1 Особенности питания в христианстве</p> <p>Тема 4.2 Пищевые обряды в исламе и иудаизме</p> <p>Тема 4.3 Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в буддизме, синтоизме и конфуцианстве</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Краткая характеристика мировых религий. Пища, традиции питания в христианстве: (православие – Пасха, Рождество Христово, крещение Господне, Благовещение Пресвятой Богородицы, Масленица и т.д.). Вегетарианство – особая система питания. Особенности питания в католицизме и протестантизме. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные и трэфные предписания на пищевые продукты. Пища и питание в праздники и посты (Шаббат, Рош-Гашан, Йом-кипур, Пурим, Песах, Шаваут). Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламе. Пища и трапеза исламистов в праздники (Джума, Ураза-байрам, Курбан-байрам, Ноуруз) и пост (рамадан). Буддизм, синтоизм и питание.</p>		
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа № 5. Подготовка презентационных материалов по теме: «Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания (на примере одной религии)»</p>	2	2, 3
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа № 6. Поиск в сети Интернет информации о проведении мусульманских пищевых обрядов.</p>	2	2, 3
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа №7. Подготовка сообщения по теме «Виды вегетарианства» (с презентационными материалами).</p>	2	2, 3
<p>Тема 5. Кухня</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		

славянских народов (Россия, Белоруссия, Украина, Польша, Чехия, Словакия, Словения, Хорватия, Босния и Герцеговина, Сербия, Черногория, Болгария, Македония)	Исторический путь развития. Самобытность, оригинальность традиций и культуры питания. Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций. Особенности и своеобразие в переработке продуктов. Национальный репертуар блюд славянских народов.	2	1, 2
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 8. Составление меню с перечнем блюд кухни славянских народов.	4	2, 3
	Лабораторная работа №1. Приготовление по технологическим картам блюд кухни славянских народов.	2	2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа №9. Оформление отчета по лабораторной работе №1	2	3
Тема 6. Особенности формирования кухни народов России	Содержание учебного материала	2	1, 2
	Влияние климата, условий жизни, религии, исторических факторов, характера русского народа на традиции питания. Периоды формирования русской культуры питания: древнерусский, московский, петровско-екатеринский, период XIX века, советский и постперестроечный. Развитие традиций и культуры питания в различные периоды: особенности продуктового набора, обработки пищевого сырья, кулинарный репертуар блюд. Роль русского очага в формировании быта, традиций питания патриархального крестьянства. Оборудование, посуда, инвентарь кухни. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России. Кулинарный национальный репертуар блюд, история их возникновения. Влияние Франции и других стран на развитие традиций потребления пищи. Культура и традиции питания различных сословий на Руси.		
	Внеаудиторная самостоятельная работа студента №10. Составление презентации по теме «Кухня народов России»	4	2, 3
Тема 7	Содержание учебного материала		

<p>Национальные традиции потребления пищи и питания народов Европы</p> <p>Тема 7.1 Национальные традиции потребления пищи и питания народов Европы (Франция, Италия, Германия, Испания, Англия)</p> <p>Тема 7.2 Питание народов скандинавских стран (Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания)</p>	<p>Общие и отличительные черты. Специфика обработки сырья и приемов его использования.</p> <p>Приправы, пряности, соусы в питании народов Европы.</p> <p>Влияние французской кухни и культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы. Национальные кулинарные символы народов Европы.</p>	2	1,2
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа № 11. Составление рецептуры на блюдо европейской кухни (по выбору).</p>	2	2, 3
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа № 12. Подготовка презентационных материалов по теме: «Особенности питания народов скандинавских стран»</p>	2	2, 3
	<p>Лабораторная работа №2</p> <p>Приготовление по технологическим картам блюд кухни народов Европы.</p>	2	2,3
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа №13</p> <p>Составление отчета по лабораторной работе №2.</p>	2	3
<p>Тема 8. Традиции и культура питания народов стран Азиатско-Тихоокеанского региона</p> <p>Тема 8.1 Кулинарное искусство в странах Северо-Восточной Азии</p> <p>Тема 8.2 Традиции кулинарии стран Индокитая</p> <p>Тема 8.3 Кулинарное искусство Индии</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов. Хлеб и рис в жизни народов Азии. Китайская кухня и ее влияние на развитие традиций и культуры питания народов Европы и Азии; пища и питание китайских провинций. Дворцовые традиции питания. Национальные блюда и экзотические продукты питания: змеи, ласточкины гнезда, черви, акулы плавники, мясо собаки. Использование приправ и пряностей – отличительная особенность в традициях и культуре питания стран Азиатско-Тихоокеанского региона.</p>		
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа №14</p> <p>Составление презентации по теме «Блюда кухни народов стран Азиатско-Тихоокеанского региона»</p>	2	2, 3
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа № 15. Составление рецептуры на блюдо азиатской кухни (по выбору)</p>	2	2, 3
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа № 16. Подготовка к практическому занятию №1</p>	2	2, 3
	<p>Практическое занятие №1</p> <p>Приготовление по технологическим картам блюд кухни народов стран АТР.</p>	2	2, 3
	<p>Лабораторная работа №3</p> <p>Приготовление по технологическим картам</p>	2	3

	блюд кухни народов стран АТР.		
	Внеаудиторная самостоятельная работа №17 Составление отчета по лабораторной работе №3.	2	3
Тема 9. Традиции питания в Арабских странах и США	Содержание учебного материала		
	Кухни и традиции питания в Арабских странах (Египет, Алжир, Сирия, Ирак, Саудовская Аравия, Ливан, Индия), США. Общие и отличительные признаки использования продуктов питания в национальной кулинарии. Традиционные национальные блюда, технология приготовления, термическая обработка блюд. Использование пряностей и приправ. Кондитерские изделия, напитки. обоснование оптимальных условий хранения продуктов. Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов», гигиеническое обоснование необходимости их соблюдения		
	Внеаудиторная самостоятельная работа №18. Составление презентации по теме «Традиции питания в Арабских странах»	2	3
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 19. Подготовка сообщения по теме «Культура застолья и национальные традиции»	3	3
Тема 10. Культура застолья и национальные традиции	Содержание учебного материала		
	Этнические нормы и традиции за столом от Древнего мира до наших дней. Столовые приборы, посуда, аксессуары стола в прошлом и настоящем у разных народов. Принципы и правила современного этикета в материальной культуре. Культура застолья и их виды (приемы, дипломатические приемы, банкеты, фуршеты, шведские столы, чайный и кофейные столы, пикник, встреча Нового года, свадьба и т.д.). Особенности стилей застолья: русский, французский, английский и др.	2	1,2
Всего:		63	
в том числе:			
теоретическое обучение		10	
практические занятия		2	
лабораторные работы		6	
внеаудиторная самостоятельная работа		45	

2.3 Лабораторный практикум

В программе указан объем лабораторного практикума, являющегося основной формой групповой аудиторной работы в малых группах. Основной целью лабораторного практикума

5.	Модуль 1	Сырьё и особенности его обработки в китайской культуре питания	*
----	----------	--	---

Программой предусмотрен самостоятельный выбор студентом тематики реферативно-исследовательских работ. Рефераты выполняются с обязательным наличием презентационных материалов.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебных кабинетов: технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда, информационных технологий в профессиональной деятельности; лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены; учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

1 .«Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;
- обучающие стенды;
- учебные пособия;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект контрольно-измерительных материалов.

2.«Безопасность жизнедеятельности и охраны труда»:

- комплекты таблиц, раздаточного, дидактического и методического материала;
- обучающие стенды;
- учебные пособия;
- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;

3. «Информационные технологии в профессиональной деятельности»:

- компьютеры;
- принтер;
- сканер;
- проектор;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.
- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;
- учебные пособия.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены

- методические пособия;
- комплект плакатов;
- лабораторное оборудование.

Учебный кулинарный цех

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места студентов;
- методические пособия;
- комплект плакатов;
- лабораторное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха

- ванна моечная ВСМ-1/430КК;
- пароконвектомат;
- стеллаж производственный для посуды;
- шкаф кухонный (двери купе);

- блинница электрическая;
- ванны моечные;
- весы электронные;
- кофе машина;
- мясорубка;
- печь электрическая;
- холодильная витрина;
- аппарат для нарезки Beckers Italy Слайсер серии ES 220;
- печь СВЧ Samsung – CE 287 MNR.

Оборудование учебного кондитерского цеха и рабочих мест цеха

- пароконвектомат;
- ванна моечная ВСМ-1/530КК;
- ванна-раковина;
- машина тестомесильная;
- миксер;
- печь электрическая;
- соковыжималка;
- стеллаж производственный;
- холодильник ШХ-07;
- холодильный ларь ZS-210;
- шкаф расстойный металлический;
- взбивальная машина.

3.2. Информационное обеспечение реализации обучения

Нормативно-правовые документы:

1. О защите прав потребителей: федеральный закон РФ от 07.02.1992 №2300-1-ФЗ (с изм. и доп. от 24.04.2020 №144-ФЗ) [Электронный ресурс] / СПС «Консультант плюс».

2. О техническом регулировании: федеральный закон РФ от 15.12.2002 (с изм. и доп. от 28.11.2018 №449-ФЗ) [Электронный ресурс] / СПС «Консультант плюс».

3. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон РФ от 02.01.2000 (с изм. и доп. от 31.12.2014 г. №493-ФЗ) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»

4. Правила оказания услуг общественного питания: утв. Постановлением Правительства РФ №1036 от 15.08.1997 г. (с изм. и доп. от 04.10.2012 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

5. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (вместе с «Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов») (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»

6. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 191-ст) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»

Основная литература:

1. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 179 с. <https://biblio-online.ru/bcode/437778>

Дополнительная литература:

1. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 268 с. <https://biblio-online.ru/bcode/437750>

2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2020. — 205 с. <https://book.ru/book/934013>

3. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. <https://book.ru/book/934030>

4. Саенко, О. Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / Саенко О.Е., Данильченко С.А. — Москва : КноРус, 2018. — 215 с. <https://book.ru/book/924213>

Интернет-ресурсы

1. ЭБС «Book.ru» <https://book.ru>
2. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com>
3. ЭБС «Юрайт» <https://www.biblio-online.ru>

Информационное обеспечение обучения требует наличия залов: библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях, соответствующих профилю изучаемой дисциплины.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю дисциплины «Кухня народов мира» и специальности «Технология продукции общественного питания». Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере

Таблица 6 – Кадровое обеспечение образовательного процесса

№ п/п	Характеристика педагогических работников					
	Фамилия, имя, отчество, должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение окончил, специальность	Ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Стаж педагогической (научно-педагогической) работы	Основное место работы, должность	Условия привлечения к педагогической деятельности
1	Самохина Людмила Сергеевна	Дальневосточный институт советской торговли, товароведение и организация торговли промышленными товарами, товаровед высшей квалификации.	Преподаватель, высшая квалификационная категория	17 лет	Старший преподаватель филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	внутренний совместитель

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, рефератов, исследований.

Таблица 7 – Формы и методы контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
использовать лабораторное оборудование	Текущий контроль в форме: выполнения и защиты лабораторной работы
определять основные показатели качества блюд и изделий	Текущий контроль в форме: выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
использовать богатейшие традиции питания русского народа;	Текущий контроль в форме: выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	Текущий контроль в форме: выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
осуществлять контроль пищевого сырья	Текущий контроль в форме: выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
разработать меню для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей.	Текущий контроль в форме: выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Знания:	
знать понятийный аппарат культуры питания народов	Текущий контроль в форме: выполнения и защиты практического задания
роль питания в жизни человека и общества в прошлом, настоящем и будущем	Текущий контроль в форме: выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
особенности формирования традиций и культур питания славянских народов, народов Европы, Америки, стран АТР и ЮВА, Ближней Азии и африканского континента	Текущий контроль в форме: выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
этнографический подход в изучении традиций питания	Текущий контроль в форме: выполнения внеаудиторной самостоятельной работы

4.2. Контроль и оценка результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Таблица 8 – Формы и методы контроля и оценки результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к своей профессии	оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-выбор и применение методов и способов выполнения индивидуальных заданий, способность оценивать эффективность и качество их выполнения	Наблюдение и оценка активности учащихся при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- умение принимать решения в различных ситуациях	Наблюдение и оценка деятельности учащихся при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных заданий, профессионального и личностного развития	Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических и семинарских занятиях, при выполнении внеаудиторных самостоятельных работ, рефератов.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	демонстрация умения оперативно осуществлять операции, предлагаемые преподавателем, делать анализ и давать оценку полученной информации, в т.ч. и с использованием программного обеспечения	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций, при выполнении индивидуальных домашних заданий.

<p>ОК 6. Работать в команде, в коллективе, эффективно общаться с членами команды.</p>	<p>коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися и преподавателями в ходе обучения.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка использования учащимися коммуникативных методов и приемов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p>умение брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка использования учащимися методов и приемов личной организации при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений учащихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении дисциплины. демонстрация потребности в получении дополнительных знаний, возможностей самореализации</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка использования учащимися методов и приемов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Экспертное наблюдение и оценка использования учащимися методов и приемов личной организации при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений учащихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических и семинарских занятиях, при выполнении внеаудиторных самостоятельных работ, рефератов</p>

4.3 Контроль и оценка сформированности профессиональных компетенций обучающихся

Таблица 9 – Формы и методы контроля и оценки результатов сформированности профессиональных компетенций обучающихся

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- демонстрация навыков составления технологической документации; - демонстрация навыков подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических и лабораторных работ; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- демонстрация навыков составления технологической документации; - демонстрация навыков подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических и лабораторных работ; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- демонстрация навыков составления технологической документации; - демонстрация навыков подготовки домашней птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических и лабораторных работ; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования

Таблица 10 – Соответствие содержания дисциплины требуемым результатам обучения

№ пп	Результаты обучения	Учебно-образовательные модули							
		1	2	3	4	5	6	7	8
1	Обобщенные общекультурные и профессиональные компетенции								*
1.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.								*

1.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.								*
1.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.								*
1.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.								*
1.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.								*
1.6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.								*
1.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.								*
1.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.								*
1.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.								*
2.	Дисциплинарные компетенции (знания, умения)								
	знания:								
2.1	знать понятийный аппарат культуры питания народов								*
2.2	понимать роль питания в жизни человека и общества в прошлом, настоящем и будущем								*
2.3	различать особенности формирования традиций и культур питания славянских народов, народов Европы, Америки, стран АТР и ЮВА, Ближней Азии и африканского континента								*
2.4	Знать этнографический подход в изучении традиций питания								*
	умения:								
2.5	использовать лабораторное оборудование								*
2.6	определять основные показатели качества блюд и изделий								*
2.7	использовать богатейшие традиции питания русского народа								*
2.8	соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря								*
2.9	осуществлять контроль пищевого сырья								*
2.10	разрабатывать меню для иностранных туристов								*

	с учетом национальных, религиозных и других особенностей.							
--	---	--	--	--	--	--	--	--

4.4. Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

Таблица 11 – Оценка индивидуальных образовательных достижений и компетенций по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации с применением рейтинговой технологии

№ п/п	Наименование работ	Всего баллов 100			
		Текущая аттестация от 0 до 40 баллов (1-8 неделя)		Семестровая аттестация от 41 до 100 баллов (9-16 неделя)	
		Оценка уровня освоения дисциплины	Оценка компетенций обучающихся	Оценка уровня освоения дисциплины	Оценка компетенций обучающихся
1	Теоретический материал	5	5	5	5
2	Конспект лекции	1	1	1	1
3	Внеаудиторная самостоятельная работа (сообщения, рефераты, доклады, составление презентаций)	5	7	5	7
5	Лабораторно-практические работы	4	7	4	7
6	Промежуточная аттестация			10	10
7	Посещаемость	5		5	
8	Итого	20	20	30	30
Всего:		40		60	

4.5. Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

Таблица 12 – Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

№ п/п	Баллы по рейтингу	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
		вербальный аналог	балл (отметка)
1	41	допуск	
2	менее 61	неудовлетворительно	2
3	61-75	удовлетворительно	3
4	76-90	хорошо	4
5	91-100	отлично	5
6	61-100	зачтено	
7	менее 61	не зачтено	

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

5. ГЛОССАРИЙ

Таблица 13 – Глоссарий основных терминов и определений, изучаемых в дисциплине «Кухня народов мира»

Культура	(лат. – возделывание, воспитание, образование, развитие, почитание) исторически определенный уровень развития общества и человека, а также создаваемые ими материальные и духовные ценности
Материальная культура	опредмеченное воплощение в жилищах, мебели, одежде, обуви, предметах быта: посуда, приборы, столовое белье и, конечно, в продуктах питания, пищи.
Быт	это обычное протекание жизни в ее реально-практических формах
Традиции	это явления, которые перешли от одного поколения к другому, то есть то, что унаследовано от предшествующих поколений
Обычай	унаследованный стереотипный способ поведения, который воспроизводится в определенном обществе или социальной группе и является привычным для их членов
Ритуал	вид обряда, исторически сложившаяся форма поведения
Церемония	установленный порядок совершения какого-нибудь обряда, торжества, правительственного приема и т.д.
Церемониал	это распорядок проведения церемонии.
Этикет	установленный порядок поведения, форм обхождения (в дипломатических кругах или переговорах глав государств, правительств, руководителей фирм, приемах)
Придворный этикет	строго регламентируемый порядок и формы обхождения, установленные при дворах монархов
Дипломатический этикет	правила поведения дипломатов и других официальных лиц при контактах друг с другом на различных дипломатических приемах, визитах, переговорах
Воинский этикет	свод общепринятых в армии правил, норм и манер поведения военнослужащих во всех сферах их деятельности
Общегражданский этикет	совокупность правил, традиций и условностей, соблюдаемых гражданами при общении друг с другом.
Пища	это совокупность неорганических и органических веществ, получаемых организмом из окружающей среды и используемых для питания.
Питание	процесс поступления в организм и усвоения им веществ, необходимых для покрытия энергетических и пластических процессов, построения и возобновления тканей тела, а также регуляции функций
Кулинария	это область человеческой деятельности, непосредственно связанная с приготовлением разнообразной пищи из продуктов растительного и животного происхождения
Эстетика	(греч. – чувствующий, чувственный) наука, изучающая два взаимосвязанных круга явлений: сферу эстетического как специфическое проявление ценностного отношения человека к миру и сферу художественной деятельности людей
Качество пищевых продуктов	совокупность характеристик пищевой ценности и безопасности, при соответствии которых гигиеническим требованиям продукт без ущерба для здоровья вносит свой вклад в удовлетворение

	физиологических потребностей человека в пищевых веществах и энергии
Тандыр (тандур)	печь, в которой готовят, представляет собой вытянутый резервуар с расширением внизу и отверстием наверху, прикрытый крышкой
Кэйл-пот	представляет собой большую котлованообразную емкость с вогнутым дном на трех ножках.
Кулич	главное украшение пасхального стола; кулич выпекают из сдобного дрожжевого теста разных размеров, но высоким и круглой формы
Кошерные продукты	дозволенные продукты у иудеев
Трефные продукты	недозволенные продукты у иудеев
Рош-Гашан	день Нового года иудеев
Шариат	(араб. – правильный путь) это комплекс юридических норм, принципов и правил поведения, религиозной жизни и поступков мусульман.
Намаз	молитва у мусульман
Коран	священная книга мусульман
Ураза-байрам	(тюрк.) – праздник разговения в честь завершения поста в месяц рамадан
Спагетти	длинные макароны в виде мотков
Минестроне	овощной суп с лапшой
Равиоли	маленькие пельмени с начинкой из говядины, вареного мяса птицы, шпината
Фуа-гра	паштет из печени
Плум-пудинг	Рождественский пудинг у англичан
Клипфикс	высушенная обезглавленная треска
Бигос	национальное блюдо поляков - тушеное соусное блюдо из говядины, свинины, копченой колбасы, шпика с квашеной и свежей белокочанной капустой, кислыми яблоками, помидорами, сушеными грибами, луком, мясным бульоном, красным сухим вином, специями.
Кенигсбергские кнедлики	отварные шарики из черствого белого хлеба, свиного и говяжьего фарша, анчоусов, лука, тертого сыра и яиц) в соусе с белым вином, каперсами, яичными желтками и сливками с отварным картофелем.
Фета	овечий сыр
Курабис	восточные сладости – галеты с медом и сахаром
Кимчхи	корейское овощное блюдо из квашеной салатной капусты
Васаби	японский хрен
Сашими	сырая рыба по-японски
Якитори	японский шашлык из курицы

**6. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

№ изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменением:

БЫЛО:	СТАЛО:
<p>Основание:</p> <p>Подпись лица, внесшего изменения</p>	

№ изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменением:

БЫЛО:

СТАЛО:

Основание:

Подпись лица, внесшего изменения

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА» В Г. АРТЁМЕ

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
филиала
О.И. Иванюга



**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
К УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

ОП.12 Кухня народов мира

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Год набора на ООП
2018

Артем 2020

СОГЛАСОВАНО

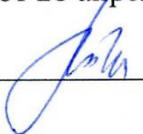
Протокол заседания научно-методического совета от 18 мая 2020 года №7

Председатель  О.И. Иванюга

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

на заседании кафедры ТПСД

Протокол №13 от 28 апреля 2020 г.

Зав. кафедрой  Л.В. Преснякова

Разработчик:  Л.С. Самохина

Преподаватель кафедры ТПСД,
высшая квалификационная категория

«17» апреля 2020 г.

Содержание

№ п/п		Стр.
1.	Общие положения	36
2.	Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке	36
3.	Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля	37
4.	Распределение типов контрольных заданий по элементам умений и знаний	38
5.	Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний и умений, контролируемых на промежуточной аттестации	40
6.	Структура контрольных заданий	42
6.1	Задания текущего контроля	42
6.2	Задания промежуточной аттестации	64
7.	Шкала оценки образовательных достижений	71
8.	Информационное обеспечение реализации программы	71

1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.12 Кухня народов мира.

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

КОС разработаны в соответствии с:

- программой подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, реализуемой в колледже;
- программой учебной дисциплины «Кухня народов мира».

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результатов
У1. Профессионально представить для потребителей самобытную культуру питания этносов, проживающих на территории России	<ul style="list-style-type: none">– Проведение презентации культуры питания разных народов.– Владение технологией приготовления национальных блюд.– Определение необходимого сырьевого набора при составлении рецептуры блюд
У2. Использовать богатейшие традиции питания русского народа	<ul style="list-style-type: none">– Владение приемами приготовления блюд русской кухни.– Составление технологической документации к рецептам национальных блюд.– Организация тематического стола по русской кухне
У3. Разработать меню для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей	<ul style="list-style-type: none">– Составление перечня блюд и кулинарной продукции для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей– Соблюдение принципов составления меню
У4. Владеть культурой общения, этикетом и культурой питания народов мира	<ul style="list-style-type: none">– Владение техникой переговоров.– Владение культурой межличностного общения– Использование правил этикета при организации приемов и банкетов с национальной кухней
З1. Роль питания в жизни человека и общества в прошлом, настоящем и будущем	<ul style="list-style-type: none">– Знание о месте и роли питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем; о питании как главном условии существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества.
З2. Понятийный аппарат культуры питания народов мира	<ul style="list-style-type: none">– Знание основных компонентов материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь.
З3. Особенности формирования традиций и культур питания славянских	<ul style="list-style-type: none">– Знание о климато-географических и природных условиях как основа формирования кухонь народов мира; историко-национальном, научно-техническом прогрессе,

народов, народов Европы, Америки, стран АТР и ЮВА, Ближней Азии и африканского континента	культурных и торговых связях как факторах формирования национальных традиций питания; влиянии войн, завоеваний на процесс становления культур питания народов мира; экономических и культурных связях народов, их отражение в национальных культурах питания.
34. Этнографический подход в изучении традиций питания	– Знание исторического пути развития национальных кухонь; самобытности, оригинальности традиций и культуры питания; влиянии природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций; особенностях и своеобразии в переработке продуктов; национальном репертуаре блюд разных народов.

3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
У1. Профессионально представить для потребителей самобытную культуру питания этносов, проживающих на территории России	внеаудиторная самостоятельная работа, практические работы	Дифференцированный зачёт (электронное тестирование)
У2. Использовать богатейшие традиции питания русского народа	внеаудиторная самостоятельная работа, практические работы	Дифференцированный зачёт (электронное тестирование)
У3. Разработать меню для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей	внеаудиторная самостоятельная работа, практические работы	Дифференцированный зачёт (электронное тестирование)
У4. Владеть культурой общения, этикетом и культурой питания народов мира	внеаудиторная самостоятельная работа, практические работы	Дифференцированный зачёт (электронное тестирование)
31. Роль питания в жизни человека и общества в прошлом, настоящем и будущем	опрос, тестирование, анализ выполненных самостоятельных и практических работ	Дифференцированный зачёт (электронное тестирование)
32. Понятийный аппарат культуры питания народов мира	опрос, тестирование, анализ выполненных самостоятельных и практических работ	Дифференцированный зачёт (электронное тестирование)
33. Особенности формирования традиций и культур питания славянских народов, народов Европы, Америки, стран АТР и ЮВА, Ближней Азии и африканского континента;	опрос, тестирование, анализ выполненных самостоятельных и практических работ	Дифференцированный зачёт (электронное тестирование)
34. Этнографический подход в изучении традиций питания	опрос, тестирование, анализ выполненных самостоятельных и практических работ	Дифференцированный зачёт (электронное тестирование)

4. Распределение типов контрольных заданий по элементам умений и знаний

4.1 Распределение типов контрольных заданий по элементам умений

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания			
	У1.	У2.	У3.	У4.
Тема 1. Введение. Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры	ВСП № 1			
Тема 2. История и этапы развития традиций питания				ВСП № 2
Тема 3. Принципы формирования национальных традиций и культур питания				ВСП № 2
Тема 4. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания	ВСП № 3			
Тема 5. Кухня славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехословакия, Болгария)	ЛР №1	ПЗ № 1 ВСП № 4		
Тема 6. Особенности формирования кухни народов России		ПЗ № 2 ВСП № 5	ВСП № 6	ЛР №2
Тема 7 Национальные традиции потребления пищи и питания народов Европы (Франция, Италия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания)	ВСП № 7		ЛР №3	
Тема 8. Традиции и культуру питания народов стран Азиатско-тихоокеанского региона: Китай, Япония, Корея, Индокитай			ЛР №4	ВСП № 8
Тема 9. Традиции питания в Арабских странах и США			ВСП № 9	
Тема 10. Культура застолья и национальные традиции				ВСП № 10

Принятые обозначения:

ВСП – внеаудиторная самостоятельная работа

ИДЗ – индивидуальное домашнее задание

ЛР – лабораторная работа

ПЗ – практическое занятие

4.2 Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания			
	31.	32.	33.	34.
Тема 1. Введение. Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры	ВСП № 1			
Тема 2. История и этапы развития традиций питания				ВСП № 2
Тема 3. Принципы формирования национальных традиций и культур питания	ВСП № 2			
Тема 4. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания	ВСП № 3			
Тема 5. Кухня славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехословакия, Болгария)	ЛР №1	ПЗ № 1 ВСП № 4		
Тема 6. Особенности формирования кухни народов России		ПЗ № 2 ВСП № 5	ВСП № 6	ЛР №2
Тема 7 Национальные традиции потребления пищи и питания народов Европы (Франция, Италия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания)	ВСП № 7		ЛР №3	
Тема 8. Традиции и культуру питания народов стран Азиатско-тихоокеанского региона: Китай, Япония, Корея, Индокитай			ЛР №4	ВСП № 8
Тема 9. Традиции питания в Арабских странах и США			ВСП № 9	
Тема 10. Культура застолья и национальные традиции				ВСП № 10

Принятые обозначения:

ВСП – внеаудиторная самостоятельная работа

ИДЗ – индивидуальное домашнее задание

ЛР – лабораторная работа

ПЗ – практическое занятие

5 Распределение типов и количества контрольных заданий по элементам умений и знаний, контролируемых на промежуточной аттестации

5.1 Распределение типов и количества контрольных заданий по элементам умений, контролируемых на промежуточной аттестации

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания			
	У1.	У2.	У3.	У4.
Тема 1. Введение. Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры	Вопрос 1-11			
Тема 2. История и этапы развития традиций питания	Вопрос 12-25			
Тема 3. Принципы формирования национальных традиций и культур питания				Вопрос 26-38
Тема 4. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания				Вопрос 39-55
Тема 5. Кухня славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехословакия, Болгария)			Вопрос 56-64	
Тема 6. Особенности формирования кухни народов России		Вопрос 65-74		
Тема 7 Национальные традиции потребления пищи и питания народов Европы (Франция, Италия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания)			Вопрос 75-91	
Тема 8. Традиции и культуру питания народов стран Азиатско-тихоокеанского региона: Китай, Япония, Корея, Индокитай			Вопрос 92-121	
Тема 9. Традиции питания в Арабских странах и США				Вопрос 122-131
Тема 10. Культура застолья и национальные традиции				Вопрос 132-150

5.2. Распределение типов и количества контрольных заданий по элементам знаний, контролируемых на промежуточной аттестации

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания			
	31.	32.	33.	34.
Тема 1. Введение. Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры	Вопрос 1-11			
Тема 2. История и этапы развития традиций питания	Вопрос 12-25			
Тема 3. Принципы формирования национальных традиций и культур питания				Вопрос 26-38
Тема 4. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания				Вопрос 39-55
Тема 5. Кухня славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехословакия, Болгария)			Вопрос 56-64	
Тема 6. Особенности формирования кухни народов России		Вопрос 65-74		
Тема 7 Национальные традиции потребления пищи и питания народов Европы (Франция, Италия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания)			Вопрос 75-91	
Тема 8. Традиции и культуру питания народов стран Азиатско-тихоокеанского региона: Китай, Япония, Корея, Индокитай			Вопрос 92-121	
Тема 9. Традиции питания в Арабских странах и США			Вопрос 122-131	
Тема 10. Культура застолья и национальные традиции				Вопрос 132-150

6. Структура контрольных заданий

6.1. Задания текущего контроля

6.1.1. Тексты заданий

Тема 1. Введение. Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры

Проверяемые результаты обучения: У1, З.1

Формируемые компетенции: ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ОК 1, ОК 4, ОК 5

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У1. Профессионально представить для потребителей самобытную культуру питания этносов, проживающих на территории России	Проведение презентации культуры питания разных народов. Владение технологией приготовления национальных блюд. Определение необходимого сырьевого набора при составлении рецептуры блюд	1 балл
З1. Роль питания в жизни человека и общества в прошлом, настоящем и будущем	Знание о месте и роли питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем; о питании как главном условии существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества.	

За правильный ответ на вопрос выставляется – 1 балл.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Текст задания 1. Соотнести термины и определения. Пример ответа 1-6 и т.д.

Термины	Определения
1. Культура питания	1. показатель благосостояния человека, государства
2. Еда	2. главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества
3. Качество питания	3. это определенный исторический уровень развития каждого народа
4. Питание	4. одна из основ нашего существования
5. Кухня	5. это явления, которые перешли от одного поколения к другому, то есть то, что унаследовано от предшествующих поколений
6. Этикет	6. установленный порядок совершения какого-нибудь обряда, торжества, правительственного приема и т.д.
7. Кулинария	7. установленный порядок поведения, форм обхождения
8. Вкус	8. это область человеческой деятельности, непосредственно связанная с приготовлением разнообразной пищи из продуктов растительного и животного происхождения
9. Церемония	9. это один из видов ощущения человека, один из видов познания окружающей нас материальной среды
10. Традиции	10. важнейший элемент национальной культуры, как язык, искусство, архитектура, обычаи и т.д.

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У1.Профессионально представить для потребителей самобытную культуру питания этносов, проживающих на территории России	Проведение презентации культуры питания разных народов. Владение технологией приготовления национальных блюд. Определение необходимого сырьевого набора при составлении рецептуры блюд	1 балл
З1.Роль питания в жизни человека и общества в прошлом, настоящем и будущем	Знание о месте и роли питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем; о питании как главном условии существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества.	

За правильный ответ на вопрос выставляется – 1 балл.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Текст задания 2: Выбрать правильный ответ:

- *Быт** – обычное протекание жизни в ее реально-практических формах
- Область человеческой деятельности, связанная с приготовлением разнообразной пищи, называется
 - *кулинарией
 - рыбной промышленностью
 - виноделием
 - пищевой промышленностью
- Первая поваренная книга появилась в (во)
 - Китае
 - России
 - *Франции
 - Германии
- Кислый ржаной хлеб появился в ... веке.
 - *XIV
 - XVII
 - XVIII
 - X
- Первая поваренная книга, написанная в 1375 г предназначалась для
 - ресторатора
 - домохозяйки
 - *короля
 - повара
- По мнению историков, кулинарное искусство возникло в ... веке.
 - X
 - XX
 - XV
 - *XIII
- Установленный порядок совершения какого-нибудь обряда, торжества, правительственного приема – это *церемония

Время на выполнение: 20 мин.

Тема 2. История и этапы развития традиций питания

Проверяемые результаты обучения: У1, З.1

Формируемые компетенции: ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ОК 1, ОК 4, ОК 5, ОК 8

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У1. Профессионально представить для потребителей самобытную культуру питания этносов, проживающих на территории России	Проведение презентации культуры питания разных народов. Владение технологией приготовления национальных блюд. Определение необходимого сырьевого набора при составлении рецептуры блюд	1 балл
З1. Роль питания в жизни человека и общества в прошлом, настоящем и будущем	Знание о месте и роли питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем; о питании как главном условии существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества.	

За правильный ответ на вопрос выставляется – 1 балл.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Текст задания 1. Выбрать правильный ответ:

1. * **Кофейни** – заведения XVI века, завсегдатаями которых были ученые, люди искусства, философы
2. К исконно русским типом заведений, появившихся в XIX вв., относят
 - 1) кофейню
 - 2) кондитерскую
 - 3) *чайную
 - 4) столовую
3. Предприятия быстрого обслуживания называются
 - 1) *фаст-фудами
 - 2) закусочными
 - 3) спорт-барами
 - 4) драйв-инами
4. Первые чайные в России появились в ***Твери**
5. Первые кафе-мороженое появились в
 - 1) Испании
 - 2) Германии
 - 3) *Америке
 - 4) Австралии
6. К самому распространенному напитку древности относили
 - 1) молоко
 - 2) кефир
 - 3) *виноградное сусло
 - 4) сок
7. В России кафе стали входить в моду в веке
 - 1) XVI
 - 2) XVII
 - 3) *XVIII
 - 4) XIX

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У1. Профессионально представить для потребителей	Проведение презентации культуры питания разных народов.	1 балл

самобытную культуру питания этносов, проживающих на территории России	Владение технологией приготовления национальных блюд. Определение необходимого сырьевого набора при составлении рецептуры блюд	
31. Роль питания в жизни человека и общества в прошлом, настоящем и будущем	Знание о месте и роли питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем; о питании как главном условии существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества.	

За правильный ответ на вопрос выставляется – 1 балл.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Текст задания 2. Укажите пропущенные слова в тексте:

Первый хлеб был в виде похлебки, следующий этап – пресные лепешки, которые сохранялись длительное время; их, брали с собой в дорогу. Способ брожения был открыт египтянами 4 тыс. лет до н.э., затем о нем узнали греки, далее римляне, а от них – народы Европы.

Основными зерновыми культурами на Руси издавна считались пшеница, рожь, ячмень, просо, овес. Особой любовью на Руси пользовались калачи.

Процесс свертывания молока и приготовления сыра описывал Аристотель в IV веке до нашей эры.

Вспомним пушкинские строки из «Евгения Онегина»:

... И Страсбурга пирог нетленный
Меж сыром лимбургским живым
И ананасом золотым.

Поэт назвал сыр живым потому, что в лимбургском сыре имеется плесень.

В России крупное производство сыра было организовано благодаря инициативе Николая Васильевича Верещагина – брата знаменитого художника.

В средние века люди питались простой и преимущественно вегетарианской пищей.

В те времена дни обильных пиров сменялись долгими днями поста.

Время на выполнение: 30 мин.

Тема 3. Принципы формирования национальных традиций и культур питания

Проверяемые результаты обучения: У1, У4, З.1, З4

Формируемые компетенции: ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ОК 1, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК

9

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У4. Владеть культурой общения, этикетом и культурой питания народов мира	Владение техникой переговоров. Владение культурой межличностного общения Использование правил этикета при организации приемов и банкетов с национальной кухней	1 балл
З4. Этнографический подход в изучении традиций питания	Знание исторического пути развития национальных кухонь; самобытности, оригинальности традиций и культуры питания; влиянии природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций; особенностях и своеобразии в переработке продуктов; национальном репертуаре блюд разных народов.	

За правильный ответ на вопрос выставляется – 1 балл.
За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Текст задания 1. Выбрать правильный ответ:

1. ***Китайцы** не употребляют молоко и молочные продукты
2. Родиной таких продуктов, как курага, изюм, инжир, является
 - 1) Турция
 - 2) *Афганистан
 - 3) Польша
 - 4) Индия
3. К способам сохранения пищи известным с XIX века, относят
 - 1) замораживание
 - 2) *консервирование
 - 3) охлаждение
 - 4) вяление
4. Страной, оказавшей влияние на русскую кухню, считается
 - 1) *Франция
 - 2) Норвегия
 - 3) Америка
 - 4) Турция
5. Самый древний способ тепловой обработки – это
 - 1) припускание
 - 2) тушение
 - 3) *жарка
 - 4) варка
6. Видом очага определяется
 - 1) *способ тепловой обработки
 - 2) *используемая посуда
 - 3) *вкусовые качества блюд
 - 4) количество продуктов
7. Печь, напоминающая камин с решеткой, – это *скара.

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У1. Профессионально представить для потребителей самобытную культуру питания этносов, проживающих на территории России	Проведение презентации культуры питания разных народов. Владение технологией приготовления национальных блюд. Определение необходимого сырьевого набора при составлении рецептуры блюд	1 балл
З1. Роль питания в жизни человека и общества в прошлом, настоящем и будущем	Знание о месте и роли питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем; о питании как главном условии существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества.	

За правильный ответ на вопрос выставляется – 1 балл.
За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Текст задания 2. Укажите, из какой страны завезены пищевые продукты и блюда.
Пример ответа 1-6 и т.д.

Родина продукта	Наименование блюд и напитков
1. Турция	1. бекон, ростбиф
2. Эстония	2. йогурт
3. Китай	3. эскалоп
4. Израиль	4. равиоли с сыром, горячий шоколад
5. Италия	5. форшмак
6. Германия	6. трепанг, чай, пельмени (равиоли)
7. Афганистан	7. овощи, семга, икра кетовая, осетрина по-русски, водка
8. Англия	8. кефир, кофе по-турецки
9. Греция	9. салат «Оливье», сыры, яйцо-пашот, котлеты куриные, соус бешамель, коньяк
10. Болгария	10. шпроты, кисель со взбитыми сливками
11. Россия	11. курага, изюм, инжир
12. Франция	12. лимон

Время на выполнение: 30 мин.

Тема 4. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания

Проверяемые результаты обучения: У4, З.4

Формируемые компетенции: ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ОК 1, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК

9

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У4. Владеть культурой общения, этикетом и культурой питания народов мира	Владение техникой переговоров. Владение культурой межличностного общения Использование правил этикета при организации приемов и банкетов с национальной кухней	1 балл
З4. Этнографический подход в изучении традиций питания	Знание исторического пути развития национальных кухонь; самобытности, оригинальности традиций и культуры питания; влияния природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций; особенностях и своеобразии в переработке продуктов; национальном репертуаре блюд разных народов.	

За правильный ответ на вопрос выставляется – 1 балл.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Текст задания 1. Выбрать правильный ответ:

1. Главным праздником в году для католиков и протестантов является *Рождество.
2. Иудейские пищевые запреты отражены в
 - 1) Библии
 - 2) *Торе
 - 3) Коране
 - 4) Шариате
3. Дозволенные продукты у еврейского народа называются
 - 1) *кошерными
 - 2) трэфными

- 3) постными
 4) скоромными
 4.Религия, согласно которой, запрещена осетровая икра, свинина, называется
 1) *иудаизмом
 2) буддизмом
 3) синтоизмом
 4) католицизмом
 5.Традиционное блюдо еврейского Нового года рыба служит символом
 1) удачи в делах
 2) *плодородия
 3) богатства
 4) здоровья
 6.Еврейский Новый год – Рош-Гашан празднуется в
 1) январе
 2) декабре
 3) феврале
 4) *сентябре
 7.Шаббат – еженедельный день отдыха у *иудеев

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У4. Владеть культурой общения, этикетом и культурой питания народов мира	Владение техникой переговоров. Владение культурой межличностного общения Использование правил этикета при организации приемов и банкетов с национальной кухней	1 балл
34. Этнографический подход в изучении традиций питания	Знание исторического пути развития национальных кухонь; самобытности, оригинальности традиций и культуры питания; влияния природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций; особенностях и своеобразии в переработке продуктов; национальном репертуаре блюд разных народов.	

За правильный ответ на вопрос выставляется – 1 балл.

Текст задания 2. Составление сравнительной таблицы с анализом пищевых обрядов и традиций питания народов различных религий.

Время на выполнение: 40 мин.

Тема 5. Кухня славянских народов

Проверяемые результаты обучения: У3, У4, З.3, З.4

Формируемые компетенции: ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ОК 1, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У3. Разработать меню для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей	Составление перечня блюд и кулинарной продукции для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей Соблюдение принципов составления меню	1 балл
З3. Особенности формирования традиций и культур питания славянских народов, народов	Знание о климато-географических и природных условиях как основа формирования кухонь народов мира; историко-национальном, научно-техническом прогрессе,	

Европы, Америки, стран АТР и ЮВА, Ближней Азии и африканского континента;	культурных и торговых связях как факторах формирования национальных традиций питания; влиянии войн, завоеваний на процесс становления культур питания народов мира; экономических и культурных связях народов, их отражение в национальных культурах питания.	
---	---	--

За правильный ответ на вопрос выставляется – 1 балл.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Текст задания 1. Выбрать правильный ответ:

1. Особое место в питании белорусов занимает

- 1) перец
- 2) капуста
- 3) *картофель
- 4) свекла

2. Блинчики с начинкой у белорусов называются

- 1) блинами
- 2) пирожками
- 3) шанежками
- 4) *налистниками

3. Драники – это

- 1) *картофельные оладьи
- 2) лепешки
- 3) вид хлеба
- 4) пироги

4. Традиционное блюдо у поляков

- 1) *борщок
- 2) *бигос
- 3) кулеш
- 4) рис

5. Широко известными болгарскими консервами является

- 1) *перец маринованный
- 2) капуста квашеная
- 3) огурцы маринованные
- 4) кукуруза консервированная

6. Йогурт – любимый молочно-кислый напиток ***болгар**

7. ***Сало** является национальным украинским продуктом. Его используют в сыром, жареном, вареном, соленом виде.

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У4. Владеть культурой общения, этикетом и культурой питания народов мира	Владение техникой переговоров. Владение культурой межличностного общения Использование правил этикета при организации приемов и банкетов с национальной кухней	1 балл
34. Этнографический подход в изучении традиций питания	Знание исторического пути развития национальных кухонь; самобытности, оригинальности традиций и культуры питания; влиянии природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций; особенностях и своеобразии в переработке продуктов; национальном репертуаре блюд разных народов.	

За правильный ответ на вопрос выставляется – 1 балл.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Текст задания 2.

Составление меню из набора блюд характерного для кухни славянских народов.

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У3.Разработать меню для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей	Составление перечня блюд и кулинарной продукции для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей Соблюдение принципов составления меню	1 балл
З3.Особенности формирования традиций и культур питания славянских народов, народов Европы, Америки, стран АТР и ЮВА, Ближней Азии и африканского континента;	Знание о климато-географических и природных условиях как основа формирования кухонь народов мира; историко-национальном, научно-техническом прогрессе, культурных и торговых связях как факторах формирования национальных традиций питания; влиянии войн, завоеваний на процесс становления культур питания народов мира; экономических и культурных связях народов, их отражение в национальных культурах питания.	

За правильный ответ на вопрос выставляется – 1 балл.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Текст задания 3. Составление технологических схем приготовления национальных блюд славянской кухни.

Время на выполнение: 60 мин.

Тема 6. Особенности формирования кухни народов России

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, З.2, З.4

Формируемые компетенции: ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ОК 1, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У2.Использовать богатейшие традиции питания русского народа	Владение приемами приготовления блюд русской кухни. Составление технологической документации к рецептам национальных блюд. Организация тематического стола по русской кухне	1 балл
З2.Понятийный аппарат культуры питания народов мира	Знание основных компонентов материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь.	

За правильный ответ на вопрос выставляется – 1 балл.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Текст задания 1. Выбрать правильный ответ:

- 1.Блюдо, занимавшее на Руси важное место в питании бедных и богатых, называлось *кашей.
2. Каша, вошедшая в энциклопедию русской кулинарии, называется
 - 1) гороховой
 - 2) ржаной
 - 3) *гурьевской
 - 4) гречневой
3. Щи из квашеной капусты на Руси чаще всего варили на бульоне

- 1) мясном
- 2) *рыбном
- 3) грибном
- 4) курином
4. Универсальным национальным супом россиян считается
 - 1) солянка
 - 2) борщ
 - 3) *уха
 - 4) рассольник
5. Уха, приготовленная на рыбном бульоне с курицей называется
 - 1) красной
 - 2) стерляжьей
 - 3) тройной
 - 4) *по-монастырски
6. *Сметана является исконно русским молочным продуктом
 - 1) кефир
 - 2) кумыс
 - 3) йогурт
7. Густой суп на крепком бульоне с острыми и пряными приправами, оливками – это
 - 1) окрошка
 - 2) уха
 - 3) *солянка
 - 4) щи

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У1. Профессионально представить для потребителей самобытную культуру питания этносов, проживающих на территории России	Проведение презентации культуры питания разных народов. Владение технологией приготовления национальных блюд. Определение необходимого сырьевого набора при составлении рецептуры блюд	1 балл
34. Этнографический подход в изучении традиций питания	Знание исторического пути развития национальных кухонь; самобытности, оригинальности традиций и культуры питания; влияния природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций; особенностях и своеобразии в переработке продуктов; национальном репертуаре блюд разных народов.	

За правильный ответ на вопрос выставляется – 1 балл.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Текст задания 2.

Составление меню соответствующего периодам русской кухни.

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У2. Использовать богатейшие традиции питания русского народа	Владение приемами приготовления блюд русской кухни. Составление технологической документации к рецептам национальных блюд. Организация тематического стола по русской кухне	1 балл
32. Понятийный аппарат культуры питания народов мира	Знание основных компонентов материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье,	

За правильный ответ на вопрос выставляется – 1 балл.
За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Текст задания 3.

Составление технологических схем приготовления национальных блюд русской кухни.

Время на выполнение: 60 мин.

Тема 7. Национальные традиции потребления пищи и питания народов Европы

Проверяемые результаты обучения: У3, У4, З.3

Формируемые компетенции: ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ОК 1, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У3.Разработать меню для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей	Составление перечня блюд и кулинарной продукции для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей Соблюдение принципов составления меню	1 балл
З3.Особенности формирования традиций и культур питания славянских народов, народов Европы, Америки, стран АТР и ЮВА, Ближней Азии и африканского континента	Знание о климато-географических и природных условиях как основа формирования кухонь народов мира; историко-национальном, научно-техническом прогрессе, культурных и торговых связях как факторах формирования национальных традиций питания; влиянии войн, завоеваний на процесс становления культур питания народов мира; экономических и культурных связях народов, их отражение в национальных культурах питания.	

За правильный ответ на вопрос выставляется – 1 балл.
За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Текст задания 1. Выбрать правильный ответ:

- ***Франция** считается центром профессионального кулинарного искусства.
- Сыр, названный француженкой в честь героя популярной детской сказки, – это
 - *камамбер
 - грюер
 - рокфор
 - мюнстер
- Кухня, наряду с французской, считающаяся одной из лучших в мире, – это ***итальянская**.
- Паста, полента, ризотто – исконная пища
 - американцев
 - *итальянцев
 - испанцев
 - аргентинцев
- Неотъемлемой частью рациона итальянцев являются
 - колбасы
 - студни
 - *сыры
 - паштеты
- Традиционным блюдом на завтрак у англичан служит
 - *овсяная каша
 - бекон

3) суп

4) салат

7. Великолепными мастерами по производству колбас, сосисок, сарделек считаются ***немцы**.

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У3.Разработать меню для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей	Составление перечня блюд и кулинарной продукции для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей Соблюдение принципов составления меню	1 балл
З3.Особенности формирования традиций и культур питания славянских народов, народов Европы, Америки, стран АТР и ЮВА, Ближней Азии и африканского континента	Знание о климато-географических и природных условиях как основа формирования кухонь народов мира; историко-национальном, научно-техническом прогрессе, культурных и торговых связях как факторах формирования национальных традиций питания; влиянии войн, завоеваний на процесс становления культур питания народов мира; экономических и культурных связях народов, их отражение в национальных культурах питания.	

За правильный ответ на вопрос выставляется – 1 балл.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Текст задания 2.

Составление меню из набора блюд характерного для кухни народов Европы.

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У4.Владеть культурой общения, этикетом и культурой питания народов мира	Владение техникой переговоров. Владение культурой межличностного общения Использование правил этикета при организации приемов и банкетов с национальной кухней	1 балл
З3.Особенности формирования традиций и культур питания славянских народов, народов Европы, Америки, стран АТР и ЮВА, Ближней Азии и африканского континента;	Знание о климато-географических и природных условиях как основа формирования кухонь народов мира; историко-национальном, научно-техническом прогрессе, культурных и торговых связях как факторах формирования национальных традиций питания; влиянии войн, завоеваний на процесс становления культур питания народов мира; экономических и культурных связях народов, их отражение в национальных культурах питания.	

За правильный ответ на вопрос выставляется – 1 балл.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Текст задания 3.

Составление схем технологии приготовления национальных блюд кухни народов Европы.

Время на выполнение: 60 мин.

Тема 8. Традиции и культуру питания народов стран Азиатско-Тихоокеанского региона

Проверяемые результаты обучения: У3, З.3

Формируемые компетенции: ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ОК 1, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У3.Разработать меню для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей	Составление перечня блюд и кулинарной продукции для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей Соблюдение принципов составления меню	1 балл
З3.Особенности формирования традиций и культур питания славянских народов, народов Европы, Америки, стран АТР и ЮВА, Ближней Азии и африканского континента	Знание о климато-географических и природных условиях как основа формирования кухонь народов мира; историко-национальном, научно-техническом прогрессе, культурных и торговых связях как факторах формирования национальных традиций питания; влиянии войн, завоеваний на процесс становления культур питания народов мира; экономических и культурных связях народов, их отражение в национальных культурах питания.	

За правильный ответ на вопрос выставляется – 1 балл.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Текст задания 1. Выбрать правильный ответ:

1. Ведущее место в кулинарном искусстве Азии занимает ***Китай.**

- 1) Корея
- 2) Япония
- 3) Вьетнам

2. Китайское блюдо «Баоцзы» – это

- 1) лапша
- 2) *пирожки
- 3) пончики
- 4) пампушки

3. Для сохранения естественного вкуса продукта в японской кухне используют

- 1) тушение
- 2) жарку
- 3) *варку
- 4) запекание

4. Рыба, имеющая высокие вкусовые качества, употребление которой связано со смертельным риском, называется ***фугой.**

5. Кухонным предметом – талисманом в Корее, символизирующим богатство, благополучие семьи, является

- 1) *мерка для риса
- 2) палочки
- 3) пиала
- 4) миска

6. ***Японцы** употребляют в пищу сырые морепродукты

- 1) китайцы
- 2) американцы
- 3) шведы

7. Традиционным для корейской кухни является использование острых приправ и соусов из

- 1) *красного перца
- 2) лаврового листа
- 3) мускатного ореха
- 4) аниса

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)

У4. Владеть культурой общения, этикетом и культурой питания народов мира	Владение техникой переговоров. Владение культурой межличностного общения Использование правил этикета при организации приемов и банкетов с национальной кухней	1 балл
34. Этнографический подход в изучении традиций питания	Знание исторического пути развития национальных кухонь; самобытности, оригинальности традиций и культуры питания; влиянии природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций; особенностях и своеобразии в переработке продуктов; национальном репертуаре блюд разных народов.	

За правильный ответ на вопрос выставляется – 1 балл.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Текст задания 2.

Составление меню и разработка сервировки стола характерного для кухни народов стран АТР.

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У4. Владеть культурой общения, этикетом и культурой питания народов мира	Владение техникой переговоров. Владение культурой межличностного общения Использование правил этикета при организации приемов и банкетов с национальной кухней	1 балл
34. Этнографический подход в изучении традиций питания	Знание исторического пути развития национальных кухонь; самобытности, оригинальности традиций и культуры питания; влиянии природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций; особенностях и своеобразии в переработке продуктов; национальном репертуаре блюд разных народов.	

За правильный ответ на вопрос выставляется – 1 балл.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Текст задания 3.

Составление технологических схем приготовления национальных блюд кухни народов стран Азиатско-Тихоокеанского региона.

Время на выполнение: 60 мин.

Тема 9. Традиции питания в Арабских странах и США

Проверяемые результаты обучения: У3, У4, 3.3, 3.4

Формируемые компетенции: ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ОК 1, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У3. Разработать меню для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей	Составление перечня блюд и кулинарной продукции для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей Соблюдение принципов составления меню	1 балл
33. Особенности формирования традиций и культур питания славянских народов, народов Европы, Америки, стран АТР и ЮВА, Ближней Азии и	Знание о климато-географических и природных условиях как основа формирования кухонь народов мира; историко-национальном, научно-техническом прогрессе, культурных и торговых связях как факторах формирования национальных традиций питания; влиянии войн, завоеваний на процесс становления культур питания народов мира; экономических	

африканского континента	и культурных связях народов, их отражение в национальных культурах питания.	
-------------------------	---	--

За правильный ответ на вопрос выставляется – 1 балл.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Текст задания 1. Выбрать правильный ответ:

1. Применение в больших количествах различных пряностей характерно для
 - 1) австралийцев
 - 2) европейцев
 - 3) *арабов
 - 4) американцев
2. Праздничный обед в арабских странах начинается с *арбуза или дыни
3. Часть света, сельскохозяйственные культуры которой вошли в питание народов всех континентов (картофель, помидоры, кукуруза, какао), - это
 - 1) *Америка
 - 2) Европа
 - 3) Азия
 - 4) Австралия
4. Кухней преимущественного применения консервов, полуфабрикатов, сублимированных продуктов является
 - 1) русская
 - 2) *американская
 - 3) китайская
 - 4) украинская
5. Предприятия быстрого обслуживания называются
 - 1) *фаст-фудами
 - 2) закусочными
 - 3) спорт-барами
 - 4) драйв-инами
6. *Кукуруза - важнейший национальный злак американцев
7. Страна, в которой нет единой национальной кухни
 - 1) Япония
 - 2) Англия
 - 3) Франция
 - 4) *США

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У4. Владеть культурой общения, этикетом и культурой питания народов мира	Владение техникой переговоров. Владение культурой межличностного общения Использование правил этикета при организации приемов и банкетов с национальной кухней	1 балл
34. Этнографический подход в изучении традиций питания	Знание исторического пути развития национальных кухонь; самобытности, оригинальности традиций и культуры питания; влияния природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций; особенностях и своеобразии в переработке продуктов; национальном репертуаре блюд разных народов.	

За правильный ответ на вопрос выставляется – 1 балл.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Текст задания 2.

Составление технологических схем приготовления национальных блюд кухни народов Америки.

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У4. Владеть культурой общения, этикетом и культурой питания народов мира	Владение техникой переговоров. Владение культурой межличностного общения Использование правил этикета при организации приемов и банкетов с национальной кухней	1 балл
З3. Особенности формирования традиций и культур питания славянских народов, народов Европы, Америки, стран АТР и ЮВА, Ближней Азии и африканского континента	Знание о климато-географических и природных условиях как основа формирования кухонь народов мира; историко-национальном, научно-техническом прогрессе, культурных и торговых связях как факторах формирования национальных традиций питания; влиянии войн, завоеваний на процесс становления культур питания народов мира; экономических и культурных связях народов, их отражение в национальных культурах питания.	

За правильный ответ на вопрос выставляется – 1 балл.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Текст задания 3.

Составление технологических схем приготовления национальных блюд кухни Арабских стран.

Время на выполнение: 60 мин.

Тема 10. Культура застолья и национальные традиции

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, З.1, З.4

Формируемые компетенции: ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ОК 1, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У1. Профессионально представить для потребителей самобытную культуру питания этносов, проживающих на территории России	Проведение презентации культуры питания разных народов. Владение технологией приготовления национальных блюд. Определение необходимого сырьевого набора при составлении рецептуры блюд	1 балл
З1. Роль питания в жизни человека и общества в прошлом, настоящем и будущем	Знание о месте и роли питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем; о питании как главном условии существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества.	

За правильный ответ на вопрос выставляется – 1 балл.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Текст задания 1. Выбрать правильный ответ:

1. Религия, запрещающая употребление вина, – это ***ислам.**
2. Одно из первых мест в мире по производству и продажам занимают вина
 - 1) португальские
 - 2) испанские
 - 3) *французские
 - 4) болгарские
3. Белое столовое вино подают в рюмке емкостью 100 м³, которая называется
 - 1) ликерной

- 2) *рейнвейной
 3) лафитной
 4) коньячной
 4. Шампанское подают в бокале емкостью, м³
 1) *125-150
 2) 100-125
 3) 150-175
 4) 175-200
 5. ***Чай** – это самый распространенный напиток среди народов планеты.
 6. Аромат чаю придают
 1) дубильные вещества
 2) *эфирные масла
 3) алкалоиды
 4) экстрактивные вещества
 7. Национальный русский напиток – ***квас**, хорошо утоляет жажду.

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У3. Разработать меню для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей	Составление перечня блюд и кулинарной продукции для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей Соблюдение принципов составления меню	1 балл
34. Этнографический подход в изучении традиций питания	Знание исторического пути развития национальных кухонь; самобытности, оригинальности традиций и культуры питания; влиянии природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций; особенностях и своеобразии в переработке продуктов; национальном репертуаре блюд разных народов.	

За правильный ответ на вопрос выставляется – 1 балл.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Текст задания 2.

Оформление элементов различных видов застолья. Презентация тематического стола к русскому застолью.

Время на выполнение: 40 мин.

6.1.2. Внеаудиторная самостоятельная работа

Тема 1. Введение. Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры

Проверяемые результаты обучения: У1, З.1

Формируемые компетенции: ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ОК 1, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У1. Профессионально представить для потребителей самобытную культуру питания этносов, проживающих на территории России	Проведение презентации культуры питания разных народов. Владение технологией приготовления национальных блюд. Определение необходимого сырьевого набора при составлении рецептуры блюд	1 балл
З1. Роль питания в жизни человека и общества в прошлом, настоящем и будущем	Знание о месте и роли питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем; о питании как главном условии существования человека и индикатор	

	образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества.	
--	---	--

За верное выполнение работы выставляется – 3 балла.

За не полностью выполненную работу выставляется – 1 балл.

За невыполненную работу выставляется – 0 баллов.

Текст задания. Составление глоссария.

Время выполнения: 80 минут

Тема 2. История и этапы развития традиций питания

Проверяемые результаты обучения: У1, З.1

Формируемые компетенции: ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ОК 1, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У1.Профессионально представить для потребителей самобытную культуру питания этносов, проживающих на территории России	Проведение презентации культуры питания разных народов. Владение технологией приготовления национальных блюд. Определение необходимого сырьевого набора при составлении рецептуры блюд	1 балл
З1.Роль питания в жизни человека и общества в прошлом, настоящем и будущем	Знание о месте и роли питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем; о питании как главном условии существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества.	

За верное выполнение работы выставляется – 3 балла.

За не полностью выполненную работу выставляется – 1 балл.

За невыполненную работу выставляется – 0 баллов.

Текст задания. Оформление сообщения о традициях питания, отраженных в мировой литературе и живописи.

Время выполнения: 80 минут

Тема 4. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания

Проверяемые результаты обучения: У4, З.4

Формируемые компетенции: ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ОК 1, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У4.Владеть культурой общения, этикетом и культурой питания народов мира	Владение техникой переговоров. Владение культурой межличностного общения Использование правил этикета при организации приемов и банкетов с национальной кухней	1 балл
З4.Этнографический подход в изучении традиций питания	Знание исторического пути развития национальных кухонь; самобытности, оригинальности традиций и культуры питания; влиянии природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций; особенностях и своеобразии в переработке продуктов; национальном репертуаре блюд разных народов.	

За верное выполнение работы выставляется – 3 балла.

За не полностью выполненную работу выставляется – 1 балл.

За невыполненную работу выставляется – 0 баллов.

Текст задания. Подготовка сообщения по теме «Виды вегетарианства».

Время выполнения: 80 минут

Тема 5. Кухня славянских народов

Проверяемые результаты обучения: У3, З.3

Формируемые компетенции: ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ОК 1, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У3.Разработать меню для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей	Составление перечня блюд и кулинарной продукции для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей Соблюдение принципов составления меню	1 балл
З3.Особенности формирования традиций и культур питания славянских народов, народов Европы, Америки, стран АТР и ЮВА, Ближней Азии и африканского континента;	Знание о климато-географических и природных условиях как основа формирования кухонь народов мира; историко-национальном, научно-техническом прогрессе, культурных и торговых связях как факторах формирования национальных традиций питания; влиянии войн, завоеваний на процесс становления культур питания народов мира; экономических и культурных связях народов, их отражение в национальных культурах питания.	

За верное выполнение работы выставляется – 3 балла.

За не полностью выполненную работу выставляется – 1 балл.

За невыполненную работу выставляется – 0 баллов.

Текст задания. Оформление отчета по лабораторной работе №1.

Время выполнения: 80 минут

Тема 6. Особенности формирования кухни народов России

Проверяемые результаты обучения: У2, З.2

Формируемые компетенции: ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ОК 1, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У2.Использовать богатейшие традиции питания русского народа	Владение приемами приготовления блюд русской кухни. Составление технологической документации к рецептам национальных блюд. Организация тематического стола по русской кухне	1 балл
З2.Понятийный аппарат культуры питания народов мира	Знание основных компонентов материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь.	

За верное выполнение работы выставляется – 3 балла.

За не полностью выполненную работу выставляется – 1 балл.

За невыполненную работу выставляется – 0 баллов.

Текст задания 1. Составление отчета по лабораторной работе №2.

Время выполнения: 80 минут

Текст задания 2. Составление презентации по теме «Кухня народов России»

Время выполнения: 80 минут

Тема 7. Национальные традиции потребления пищи и питания народов Европы

Проверяемые результаты обучения: У1, З.4

Формируемые компетенции: ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ОК 1, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У1. Профессионально представить для потребителей самобытную культуру питания этносов, проживающих на территории России	Проведение презентации культуры питания разных народов. Владение технологией приготовления национальных блюд. Определение необходимого сырьевого набора при составлении рецептуры блюд	1 балл
З4. Этнографический подход в изучении традиций питания	Знание исторического пути развития национальных кухонь; самобытности, оригинальности традиций и культуры питания; влияния природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций; особенностях и своеобразии в переработке продуктов; национальном репертуаре блюд разных народов.	

За верное выполнение работы выставляется – 3 балла.

За не полностью выполненную работу выставляется – 1 балл.

За невыполненную работу выставляется – 0 баллов.

Текст задания. Составление отчета по лабораторной работе №3.

Время выполнения: 80 минут

Тема 8. Традиции и культуру питания народов стран Азиатско-Тихоокеанского региона

Проверяемые результаты обучения: У3, З.3

Формируемые компетенции: ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ОК 1, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У3. Разработать меню для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей	Составление перечня блюд и кулинарной продукции для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей Соблюдение принципов составления меню	1 балл
З3. Особенности формирования традиций и культур питания славянских народов, народов Европы, Америки, стран АТР и ЮВА, Ближней Азии и африканского континента	Знание о климато-географических и природных условиях как основа формирования кухонь народов мира; историко-национальном, научно-техническом прогрессе, культурных и торговых связях как факторах формирования национальных традиций питания; влиянии войн, завоеваний на процесс становления культур питания народов мира; экономических и культурных связях народов, их отражение в национальных культурах питания.	

За верное выполнение работы выставляется – 3 балла.

За не полностью выполненную работу выставляется – 1 балл.

За невыполненную работу выставляется – 0 баллов.

Текст задания. Составление отчета по лабораторной работе №3. Составление презентации по теме «Блюда кухни народов стран Азиатско-Тихоокеанского региона».

Время выполнения: 80 минут

Тема 9. Традиции питания в Арабских странах и США

Проверяемые результаты обучения: У3, З.3

Формируемые компетенции: ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ОК 1, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У3.Разработать меню для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей	Составление перечня блюд и кулинарной продукции для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей Соблюдение принципов составления меню	1 балл
З3.Особенности формирования традиций и культур питания славянских народов, народов Европы, Америки, стран АТР и ЮВА, Ближней Азии и африканского континента	Знание о климато-географических и природных условиях как основа формирования кухонь народов мира; историко-национальном, научно-техническом прогрессе, культурных и торговых связях как факторах формирования национальных традиций питания; влиянии войн, завоеваний на процесс становления культур питания народов мира; экономических и культурных связях народов, их отражение в национальных культурах питания.	

За верное выполнение работы выставляется – 3 балла.

За не полностью выполненную работу выставляется – 1 балл.

За невыполненную работу выставляется – 0 баллов.

Текст задания. Составление презентации по теме «Традиции питания в Арабских странах».

Время выполнения: 80 минут

Тема 10. Культура застолья и национальные традиции

Проверяемые результаты обучения: У1, З.1

Формируемые компетенции: ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ОК 1, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У1.Профессионально представить для потребителей самобытную культуру питания этносов, проживающих на территории России	Проведение презентации культуры питания разных народов. Владение технологией приготовления национальных блюд. Определение необходимого сырьевого набора при составлении рецептуры блюд	1 балл
З1.Роль питания в жизни человека и общества в прошлом, настоящем и будущем;	Знание о месте и роли питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем; о питании как главном условии существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества.	

За верное выполнение работы выставляется – 3 балла.

За не полностью выполненную работу выставляется – 1 балл.

За невыполненную работу выставляется – 0 баллов.

Текст задания. Подготовка сообщения по теме «Культура застолья и национальные традиции».

Время выполнения: 80 минут

6.1.3. Лабораторно-практическая работа

Проверяемые результаты обучения: У1, У4, З.4

Формируемые компетенции: ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ОК 1, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У4.Владеть культурой	Владение техникой переговоров.	1 балл

общения, этикетом и культурой питания народов мира	Владение культурой межличностного общения Использование правил этикета при организации приемов и банкетов с национальной кухней	
34.Этнографический подход в изучении традиций питания	Знание исторического пути развития национальных кухонь; самобытности, оригинальности традиций и культуры питания; влиянии природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций; особенностях и своеобразии в переработке продуктов; национальном репертуаре блюд разных народов.	

За верное выполнение работы выставляется – 3 балла.

За не полностью выполненную работу выставляется – 1 балл.

За невыполненную работу выставляется – 0 баллов.

Лабораторная работа № 1.

Приготовление по технологическим картам блюд кухни славянских народов.

Время выполнения: 80 минут

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У1.Профессионально представить для потребителей самобытную культуру питания этносов, проживающих на территории России	Проведение презентации культуры питания разных народов. Владение технологией приготовления национальных блюд. Определение необходимого сырьевого набора при составлении рецептуры блюд	1 балл
34.Этнографический подход в изучении традиций питания	Знание исторического пути развития национальных кухонь; самобытности, оригинальности традиций и культуры питания; влиянии природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций; особенностях и своеобразии в переработке продуктов; национальном репертуаре блюд разных народов.	

За верное выполнение работы выставляется – 3 балла.

За не полностью выполненную работу выставляется – 1 балл.

За невыполненную работу выставляется – 0 баллов.

Лабораторное занятие №2.

Приготовление по технологическим картам блюд кухни народов России.

Время выполнения: 80 минут

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У4.Владеть культурой общения, этикетом и культурой питания народов мира	Владение техникой переговоров. Владение культурой межличностного общения Использование правил этикета при организации приемов и банкетов с национальной кухней	1 балл
33.Особенности формирования традиций и культур питания славянских народов, народов Европы, Америки, стран АТР и ЮВА, Ближней Азии и африканского континента;	Знание о климато-географических и природных условиях как основа формирования кухонь народов мира; историко-национальном, научно-техническом прогрессе, культурных и торговых связях как факторах формирования национальных традиций питания; влиянии войн, завоеваний на процесс становления культур питания народов мира; экономических и культурных связях народов, их отражение в национальных культурах питания.	

За верное выполнение работы выставляется – 3 балла.

За не полностью выполненную работу выставляется – 1 балл.

За невыполненную работу выставляется – 0 баллов.

Лабораторное занятие №3.

Приготовление по технологическим картам блюд кухни народов Европы.

Время выполнения: 80 минут

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У4. Владеть культурой общения, этикетом и культурой питания народов мира	Владение техникой переговоров. Владение культурой межличностного общения Использование правил этикета при организации приемов и банкетов с национальной кухней	1 балл
34. Этнографический подход в изучении традиций питания	Знание исторического пути развития национальных кухонь; самобытности, оригинальности традиций и культуры питания; влиянии природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций; особенностях и своеобразии в переработке продуктов; национальном репертуаре блюд разных народов.	

За верное выполнение работы выставляется – 3 балла.

За не полностью выполненную работу выставляется – 1 балл.

За невыполненную работу выставляется – 0 баллов.

Лабораторное занятие №4.

Приготовление по технологическим картам блюд кухни народов стран Азиатско-Тихоокеанского региона.

Время выполнения: 80 минут

6.2. Задания промежуточной аттестации

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4

Формируемые компетенции: ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9

Текст задания: выбрать правильный ответ:

Тема 1. Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры

- Одним из показателей качества жизни населения служит
 - географическое положение
 - климат
 - *питание
 - численность населения
- Явления, которые перешли от одного поколения к другому, называются *традицией
- Термин «этикет» появился в ... веке.
 - XX
 - X
 - XV
 - *XVIII
- Вид этикета при контакте дипломатов и других официальных лиц на приемах, визитах, переговорах называют
 - придворным
 - *дипломатическим
 - воинским
 - общегражданским
- *Быт - обычное протекание жизни в ее реально-практических формах
- Область человеческой деятельности, связанная с приготовлением разнообразной пищи, называется
 - *кулинарией
 - рыбной промышленностью
 - виноделием
 - пищевой промышленностью
- Первая поваренная книга появилась в
 - Китае
 - России
 - *Франции
 - Германии
- Кислый ржаной хлеб появился в ... веке.
 - *XIV
 - XVII
 - XVIII
 - X
- Первая поваренная книга, написанная в 1375 г предназначалась для
 - ресторатора
 - домохозяйки
 - *короля
 - повара
- По мнению историков, кулинарное искусство возникло в, вв.
 - X
 - XX

- 7) XV
- 8) *XIII
- 11. Установленный порядок совершения какого-нибудь обряда, торжества, правительственного приема – это *церемония.

Тема 2. История и этапы развития традиций питания

- 12. Элементом социальной и религиозной жизни в I тысячелетии до нашей эры служили
 - 1) *таверны
 - 2) стадионы
 - 3) бани
 - 4) театры
- 13. Одним из главных продуктов питания, характерным для большинства народов мира, считается *хлеб
- 14. Процесс свертывания молока и приготовления сыра был описан в IV веке до нашей эры
 - 1) Геродотом
 - 2) *Аристотелем
 - 3) Авиценной
 - 4) Гомером
- 15. Минимальные условия для ночлега и отдыха населению предлагали
 - 1) *постоялые дворы
 - 2) гостиницы
 - 3) таверны
 - 4) дома отдыха
- 16. Новые заведения под названием кофейни появились в период
 - 1) древний
 - 2) средневековья
 - 3) *нового времени
 - 4) современный
- 17. * Кофейни - заведения XVI века, завсегдатаями которых были ученые, люди искусства, философы,
- 18. К исконно русским типом заведений, появившихся в XIX вв., относят
 - 5) кофейню
 - 6) кондитерскую
 - 7) *чайную
 - 8) столовую
- 19. Предприятия быстрого обслуживания называются
 - 5) *фаст-фудами
 - 6) закусочными
 - 7) спорт-барами
 - 8) драйв-инами
- 20. Первые чайные в России появились в *Твери
- 21. Первые кафе-мороженое появились в
 - 5) Испании
 - 6) Германии
 - 7) *Америке
 - 8) Австралии
- 22. К самому распространенному напитку древности относили
 - 5) молоко
 - 6) кефир
 - 7) *виноградное сусло
 - 8) сок
- 23. В России кафе стали входить в моду в веке

- 5) XVI
- 6) XVII
- 7) *XVIII
- 8) XIX
- 24. В России первая национальная поваренная книга была издана в
 - 1) 1375 г.
 - 2) *1816 г.
 - 3) 1500 г.
 - 4) 1750 г.

- 25. В своих учениях о том, что питаться нужно «понемножку и многократно» писал
 - 1) Гален
 - 2) Сенека
 - 3) *Авиценна
 - 4) Гиппократ

Тема 3. Принципы формирования национальных традиций и культур питания

- 26. Основой формирования кухонь народов мира служит
 - 1) *климат
 - 2) *местные ресурсы
 - 3) традиция
 - 4) прогресс
- 27. К факторам формирования национальных традиций питания относится
 - 1) *религия
 - 2) *культура
 - 3) *национальные особенности
 - 4) численность
- 28. *Китайцы не употребляют молоко и молочные продукты
- 29. Родиной таких продуктов, как курага, изюм, инжир, является
 - 5) Турция
 - 6) *Афганистан
 - 7) Польша
 - 8) Индия
- 30. К способам сохранения пищи известным с XIX века, относят
 - 5) замораживание
 - 6) *консервирование
 - 7) охлаждение
 - 8) вяление
- 31. Страной, оказавшей влияние на русскую кухню, считается
 - 5) *Франция
 - 6) Норвегия
 - 7) Америка
 - 8) Турция
- 32. Самый древний способ тепловой обработки – это
 - 5) припускание
 - 6) тушение
 - 7) *жарка
 - 8) варка
- 33. Видом очага определяется
 - 5) *способ тепловой обработки
 - 6) *используемая посуда
 - 7) *вкусовые качества блюда
 - 8) количество продуктов
- 34. Очаг для приготовления пищи у народов южных стран называют
 - 1) *тандур

- 2) *гандыр
 - 3) кейл-пот
 - 4) печь
 35. Печь, напоминающая камин с решеткой, - это *скара.
 36. Упрощенное рационалистическое направление приготовления пищи зародилось в конце XIX вв. в
 - 1) Австралии
 - 2) Индии
 - 3) Германии
 - 4) *США
 37. Котлы, кастрюли, сковороды с полусферическим дном используются в *Китае для приготовления блюд
 38. Основателем научной кулинарии в России явился
 - 1) *Каншин Д.В.
 - 2) Похлебкин В.В.
 - 3) Ковалев Н.И.
 - 4) Левшин В.А.
- Тема 4. Влияние мировых религий на формирование становления традиций и культур питания.**
39. Христианство возникло в *Италии в I веке до н.э.
 40. Одна из распространенных в мире религий, объединяющая почти 2 миллиарда верующих
 - 1) иудаизм
 - 2) католицизм
 - 3) *христианство
 - 4) ислам
 41. К самому главному и строгому по пищевым предписаниям посту в Христианстве относится
 - 1) Рождественский
 - 2) Успенский
 - 3) *Великий
 - 4) Святых апостолов
 42. Главным праздником в году для католиков и протестантов является *Рождество
 43. Иудейские пищевые запреты отражены в
 - 5) Библии
 - 6) *Торе
 - 7) Коране
 - 8) Шариате
 44. Дозволенные продукты у еврейского народа называются
 - 5) *кошерными
 - 6) трэфными
 - 7) постными
 - 8) скоромными
 45. Религия, согласно которой, запрещена осетровая икра, свинина, называется
 - 5) *иудаизмом
 - 6) буддизмом
 - 7) синтоизмом
 - 8) католицизмом
 46. Традиционное блюдо еврейского Нового года рыба служит символом
 - 5) удачи в делах
 - 6) *плодородия
 - 7) богатства
 - 8) здоровья

47. Еврейский Новый год – Рош-Гашан празднуется в
 - 5) январе
 - 6) декабре
 - 7) феврале
 - 8) *сентябре
 48. Праздник жертвоприношения у мусульман называется *курбан-байрам.
 49. Буддизм распространен в
 - 1) *Монголии
 - 2) *Индии
 - 3) Америке
 - 4) Англии
 50. Ритуальные изделия и блюда пасхального стола для православных
 - 1) *кулич
 - 2) *крашеные яйца
 - 3) рыба фаршированная
 - 4) печенье
 51. Ежедневный день отдыха у мусульман - это
 - 1) шаббат
 - 2) *джума
 - 3) ноураз
 - 4) песах
 52. Шаббат - еженедельный день отдыха у *иудеев
 53. Комплекс юридических норм, принципов и правил поведения, религиозной жизни и поступков мусульман указан в
 - 1) Библии
 - 2) *Шариате
 - 3) Коране
 - 4) Сунне
 54. Ислам зародился у арабских племен и сформировался как религия в веке н.э.
 - 1) X
 - 2) V
 - 3) VI
 - 4) III
 55. Буддизм возник в V- VI веках до н.э. в
 - 1) Бурятии
 - 2) Китае
 - 3) Японии
 - 4) *Древней Индии
- Тема 5. Кухня славянских народов**
56. *Сало является национальным украинским продуктом. Его используют в сыром, жареном, вареном, соленом виде
 57. Украинский суп, который насчитывает около 20 разновидностей, - это
 - 1) щи
 - 2) уха
 - 3) *борщ
 - 4) рассольник
 58. Обрядовое украинское блюдо называют
 - 1) *узваром
 - 2) салом
 - 3) варениками
 - 4) блинами
 59. Особое место в питании белорусов занимает
 - 5) перец
 - 6) капуста
 - 7) *картофель
 - 8) свекла

59. Блинчики с начинкой у белорусов называются
- 5) блинами
 - 6) пирожками
 - 7) шанежками
 - 8) *налистниками
60. Драники – это
- 5) *картофельные оладьи
 - 6) лепешки
 - 7) вид хлеба
 - 8) пироги
61. Традиционное блюдо у поляков
- 5) *борщок
 - 6) *бигос
 - 7) кулеш
 - 8) рис
62. Широко известными болгарскими консервами является
- 5) *перец маринованный
 - 6) капуста квашеная
 - 7) огурцы маринованные
 - 8) кукуруза консервированная
63. Йогурт – любимый молочно-кислый напиток *болгар
64. Традиционный напиток болгар -
- 1) шоколад
 - 2) чай
 - 3) *кофе по-восточному
 - 4) какао
- Тема 6. Особенности формирования кухни народов России**
65. «Крупчатый» белый хлеб на Руси готовили из муки
- 1) ржаной
 - 2) овсяной
 - 3) ячменной
 - 4) *пшеничной
66. Блюдо, занимавшее на Руси важное место в питании бедных и богатых, называлось *кашей
67. Каша, вошедшая в энциклопедию русской кулинарии, называется
- 5) гороховой
 - 6) ржаной
 - 7) *гурьевской
 - 8) гречневой
68. Щи из квашеной капусты на Руси чаще всего варили на бульоне
- 5) мясном
 - 6) *рыбном
 - 7) грибном
 - 8) курином
69. Универсальным национальным супом россиян считается
- 5) солянка
 - 6) борщ
 - 7) *уха
 - 8) рассольник
70. Уха, приготовленная на рыбном бульоне с курицей называется
- 5) красной
 - 6) стерляжьей
 - 7) тройной
 - 8) *по-монастырски
71. *Сметана является исконно русским молочным продуктом

- 4) кефир
 - 5) кумыс
 - 6) йогурт
72. Густой суп на крепком бульоне с острыми и пряными приправами, оливками - это
- 5) окрошка
 - 6) уха
 - 7) *солянка
 - 8) щи
73. Период развития русской культуры питания, зафиксированный в «Домострое», называется
- 1) древнерусским
 - 2) *московским
 - 3) монгольским
 - 4) советским
74. Период появления в русском меню паштетов, блюд из молотого мяса, картофеля называют
- 1) монгольским
 - 2) *петровским
 - 3) древнерусским
 - 4) московским
- Тема 7. Национальные традиции потребления пищи и питания народов Европы**
75. К кухне народов, не знающих каш, относят
- 1) *французскую
 - 2) польскую
 - 3) английскую
 - 4) украинскую
76. *Франция считается центром профессионального кулинарного искусства
77. Сыр, названный француженкой в честь героя популярной детской сказки, - это
- 5) *камамбер
 - 6) грюер
 - 7) рокфор
 - 8) мюнстер
78. Кухня, наряду с французской, считающаяся одной из лучших в мире, - это *итальянская
79. Паста, полента, рисотто - исконная пища
- 5) американцев
 - 6) *итальянцев
 - 7) испанцев
 - 8) аргентинцев
80. Неотъемлемой частью рациона итальянцев являются
- 5) колбасы
 - 6) студни
 - 7) *сыры
 - 8) паштеты
81. Традиционным блюдом на завтрак у англичан служит
- 5) *овсяная каша
 - 6) бекон
 - 7) суп
 - 8) салат
82. Великолепными мастерами по производству колбас, сосисок, сарделек считаются *немцы
83. Рыбной продукцией Шотландии, снискавшей мировую известность, считается
- 1) навага
 - 2) камбала
 - 3) *сельдь
 - 4) осетр

84. Быстрое и несложное приготовление блюд из качественного сырья (сэндвичи, яичница, тосты) характерно для кухни

- 1) *английской
- 2) американской
- 3) китайской
- 4) индийской

85. *Рыбные продукты составляют основу скандинавской кухни

86. Излюбленным напитком скандинавских народов, является

- 1) пиво
- 2) морс
- 3) *кофе
- 4) чай

87. Королем блюд в кухне Дании называют

- 1) *бутерброд
- 2) сосиски
- 3) кашу
- 4) суп

88. Блюда из картофеля занимают особое место в питании

- 1) датчан
- 2) норвежцев
- 3) *шведов
- 4) финнов

89. Чухонское масло - это сливочное масло, которое поставлялось в Петербург в XIX вв.

- 1) Данией
- 2) Швецией
- 3) Норвегией
- 4) *Финляндией

90. Родина портвейна и мадеры

- 1) Франция
- 2) Испания
- 3) *Португалия
- 4) Германия

91. Наиболее популярный десерт в Испании

- 1) мороженое
- 2) *карамельный пудинг
- 3) яблоки печеные
- 4) самбук

Тема 8. Особенности кухни народов стран АТР

92. Первым и необходимым условием при изготовлении китайских блюд должно быть

- 1) охлаждение продукта
- 2) *быстрота и сильный огонь
- 3) маринование продукта
- 4) измельчение продукта

93. Ведущее место в кулинарном искусстве Азии занимает *Китай

- 4) Корея
- 5) Япония
- 6) Вьетнам

94. Китайское блюдо «Баоцзы» - это

- 5) лапша
- 6) *пирожки
- 7) пончики
- 8) пампушки

95. Для сохранения естественного вкуса продукта в японской кухне используют

- 5) тушение
- 6) жарку
- 7) *варку

8) запекание

96. Рыба, имеющая высокие вкусовые качества, употребление которой связано со смертельным риском, называется *фугой

97. Кухонным предметом - талисманом в Корее, символизирующим богатство, благополучие семьи, является

- 5) *мерка для риса
- 6) палочки
- 7) пиала
- 8) миска

98. *Японцы употребляют в пищу сырые морепродукты

- 4) китайцы
- 5) американцы
- 6) шведы

99. Традиционным для корейской кухни является использование острых приправ и соусов из

- 5) *красного перца
- 6) лаврового листа
- 7) мускатного ореха
- 8) аниса

100. Японское блюдо из отварного, подкисленного риса с начинкой называется

- 1) *суши
- 2) суси
- 3) сашими
- 4) мисо

101. Корейская лапша с тушеным мясом, овощами и красным перцем называется

- 1) *куксу
- 2) шток
- 3) пап
- 4) кальби

102. Своеобразие китайской кухни достигается

- 1) использованием полуфабрикатов
- 2) избытком специй
- 3) *обработкой сырья
- 4) разнообразием соусов

103. В китайской кухне выделяют кулинарные школы, связанные с провинциями, которых

- 1) 3
- 2) *5
- 3) 4
- 4) 6

104. Для смягчения вкуса и плотности продукты в китайской кулинарии подвергают

- 1) отбиванию
- 2) маринованию
- 3) *вымачиванию
- 4) рыхлению

105. Популярное китайское блюдо «Курица нищего»

- 1) жарится в масле
- 2) *печется в глине
- 3) варится в молоке
- 4) тушится в сиропе

106. Прием пищи у китайцев начинается, как правило, с *зеленого чая

107. Основная пища японцев называется

- 1) *сюсеку
- 2) фукусеку
- 3) го хан
- 4) сомен

108. Китайский философ Конфуций считал, что пропорция мяса в блюде должна составлять

- 1) 1/2 часть
- 2) 2/3 части
- 3) *1/3 часть
- 4) 1/4 часть

109. Одним из основных ингредиентов большинства блюд китайской кухни является

- 1) *соус соевый
- 2) соль
- 3) масло сливочное
- 4) уксус

110. Китайцы, по сравнению с европейцами, не любят *молоко

111. При оформлении блюд китайские кулинары широко используют

- 1) *цветы
- 2) травы
- 3) фрукты
- 4) ягоды

112. *Отварной рис в странах Азии называют «хлебом Востока»

113. Излюбленным горячим напитком японцев, который они пьют в любое время суток, является

- 1) *зеленый чай
- 2) черный чай
- 3) кофе
- 4) кофе со сливками

114. Для приготовления блюд в корейской кухне употребляют

- 1) масло сливочное
- 2) жиры кулинарные
- 3) *растительные жиры
- 4) сало

115. Кимчи – это острое блюдо, символ корейской национальной кухни, приготовленное из

- 1) мяса
- 2) рыбы
- 3) грибов
- 4) *овощей

116. Очень разнообразная и во многом определяющаяся вероисповеданием населения кухня-

- 1) американская
- 2) европейская
- 3) австралийская
- 4) *индийская

117. По традиции еда подается в Индии на а. банановом листе

- 2) *металлическом круглом подносе
- 3) овальном блюде
- 4) закусочной тарелке

118. Все блюда индийцы едят *руками

119. Основу монгольской национальной кухни составляют блюда, приготовленные из продуктов

- 1) рыбных
- 2) *молочных
- 3) *мясных
- 4) крупяных

120. Из мясных продуктов в монгольской кухне широко используется

- 1) свинина
- 2) *баранина

3) говядина

4) телятина

121. Любимый напиток монгол кирпичный чай, который заправляют

- 1) медом
- 2) *маслом
- 3) *салом и солью
- 4) *молоком

Тема 9. Традиции питания в Арабских странах.

Питание американцев

122. Арабы исповедуют религию

- 1) *ислам
- 2) христианство
- 3) буддизм
- 4) синтоизм

123. Режим питания народов арабских стран

- 1) трехразовый
- 2) *двухразовый
- 3) пятиразовый
- 4) четырехразовый

124. Бургуль - это каша

- 1) манная
- 2) *кукурузная
- 3) перловая
- 4) *пшеничная

125. Применение в больших количествах различных пряностей характерно для

- 5) австралийцев
- 6) европейцев
- 7) *арабов
- 8) американцев

126. Праздничный обед в арабских странах начинается с *арбуза или дыни

127. Часть света, сельскохозяйственные культуры которой вошли в питание народов всех континентов (картофель, помидоры, кукуруза, какао), - это

- 5) *Америка
- 6) Европа
- 7) Азия
- 8) Австралия

128. Кухней преимущественного применения консервов, полуфабрикатов, сублимированных продуктов является

- 5) русская
- 6) *американская
- 7) китайская
- 8) украинская

129. Предприятия быстрого обслуживания называются

- 5) *фаст-фудами
- 6) закусочными
- 7) спорт-барами
- 8) драйв-инами

130. *Кукуруза - важнейший национальный знак американцев

131. Страна, в которой нет единой национальной кухни

- 5) Япония
- 6) Англия
- 7) Франция
- 8) *США

Тема 10. Культура застолья и национальные традиции

132. Сущность «Шведского стола» - заключается в
- 1) *быстроте сервировки
 - 2) широте ассортимента
 - 3) ограничении ассортимента
 - 4) норме выхода блюд
133. Подача блюд по очереди – способ
- 1) французский
 - 2) *русский
 - 3) японский
 - 4) английский
134. Для русского застолья в XVIII в. характерно
- 1) *изобилие блюд
 - 2) изящество стола
 - 3) украшение блюд
 - 4) наличие закусок
135. Во второй половине XIX в. званый обед назначался между часами
- 1) 12-13
 - 2) 15-16
 - 3) *17-19
 - 4) 14-15
136. Религия, запрещающая употребление вина, - это *ислам
137. Одно из первых мест в мире по производству и продажам занимают вина
- 5) португальские
 - 6) испанские
 - 7) *французские
 - 8) болгарские
138. Белое столовое вино подают в рюмке емкостью 100 м³, которая называется
- 5) ликерной
 - 6) *рейнвейной
 - 7) лафитной
 - 8) коньячной
139. Шампанское подают в бокале емкостью, м³
- 5) *125-150
 - 6) 100-125
 - 7) 150-175
 - 8) 175-200
140. *Чай – это самый распространенный напиток среди народов планеты
141. Аромат чаю придают
- 5) дубильные вещества
 - 6) *эфирные масла
 - 7) алкалоиды
 - 8) экстрактивные вещества
142. Родиной чая является
- 1) Монголия
 - 2) *Китай
 - 3) Мексика
 - 4) Япония
143. Способ подачи кофе со сливками – это кофе
- 1) по-варшавски
 - 2) по-турецки
 - 3) *по-венски
 - 4) по-итальянски
144. Важным показателем качества пива является
- 1) *устойчивость пены
 - 2) цвет
 - 3) запах
 - 4) прозрачность
145. Национальный русский напиток - *квас, хорошо утоляет жажду
146. Вид приема, который начинается по традиции в 12, а заканчивается в 13 часов, по случаю национального праздника - это
- 1) коктейль
 - 2) фуршет
 - 3) завтрак
 - 4) *бокал шампанского
147. Банкет - *чай – это вид приема на котором присутствуют одни женщины
148. Прием-ужин организуется в, час.
- 1) 19
 - 2) 20
 - 3) *21
 - 4) 18
149. Лафитная рюмка предназначена для подачи
- 1) шампанского
 - 2) *красного вина
 - 3) ликера
 - 4) белого вина
150. К середине XIX в. эстетика застолья на Руси характеризовалась
- 1)обилием дорогостоящих кушаний
 - 2)размерами подаваемых порций
 - 3)музыкальной программой
 - 4)*изысканной дорогой и простой посудой

Время на выполнение: 40 мин.

7. Шкала оценки образовательных достижений

Баллы	Качественная оценка	Количественная оценка
91-100	отлично	«5»
76-90	хорошо	«4»
61-75	удовлетворительно	«3»
менее 61	неудовлетворительно	«2»
более 61	зачтено	
менее 61	не зачтено	

8. Информационное обеспечение реализации программы

Нормативно-правовые документы:

1. О защите прав потребителей: федеральный закон РФ от 07.02.1992 №2300-1-ФЗ (с изм. и доп. от 24.04.2020 №144-ФЗ) [Электронный ресурс] / СПС «Консультант плюс».
2. О техническом регулировании: федеральный закон РФ от 15.12.2002 (с изм. и доп. от 28.11.2018 №449-ФЗ) [Электронный ресурс] / СПС «Консультант плюс».
3. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон РФ от 02.01.2000 (с изм. и доп. от 31.12.2014 г. №493-ФЗ) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»
4. Правила оказания услуг общественного питания: утв. Постановлением Правительства РФ №1036 от 15.08.1997 г. (с изм. и доп. от 04.10.2012 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
5. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (вместе с «Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов») (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»
6. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 191-ст) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»

Основная литература:

1. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 179 с. <https://biblio-online.ru/bcode/437778>

Дополнительная литература:

1. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 268 с. <https://biblio-online.ru/bcode/437750>

2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2020. — 205 с. <https://book.ru/book/934013>

3. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. <https://book.ru/book/934030>

4. Саенко, О. Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / Саенко О.Е., Данильченко С.А. — Москва : КноРус, 2018. — 215 с.
<https://book.ru/book/924213>

Интернет-ресурсы

1. ЭБС «Book.ru» <https://book.ru>
2. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com>
3. ЭБС «Юрайт» <https://www.biblio-online.ru>