

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»

Утверждаю:
Заместитель директора
по учебной работе
_____ О.Г.Сердюкова
«__» _____ 2024 г.

Фонд оценочных средств учебной дисциплины
ОП. 14 Кухни народов мира
в рамках основной профессиональной образовательной программы
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма проведения оценочной процедуры: экзамен

2024 г.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Феодосийский политехнический техникум»

Разработчик: преподаватель специальных дисциплин, Зварич С.П.

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине ОП. 14 Кухни народов мира рассмотрен и одобрен на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин
Протокол № _____ от «__» _____ 2024 г.

Председатель ЦК _____ Т.В.Ситник

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине ОП.14 Кухни народов мира рассмотрен и одобрен на заседании методического совета
Протокол № ___ от «__» _____ 2024г.

Председатель методического совета _____ О.Г. Сердюкова

Старший методист _____ М.А. Бондаренко

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Общие положения

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для оценки результатов освоения образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП. 14 Кухни народов мира.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущей, промежуточной аттестации в форме экзамена – 8 семестр.

ФОС разработан в соответствии с вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Общие компетенции формируются в процессе освоения ППССЗ в целом, поэтому по результатам освоения учебной дисциплины ОП. 14 Кухни народов мира возможно оценивание положительной динамики их формирования.

1.2 Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

Таблица 1-Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

Предмет оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки	Типовое задание
Знания:			
3.1- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок зарубежных национальных кухонь	- знание рецептуры, современных методов приготовления, варианты оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок зарубежных национальных кухонь	- точная формулировка рецептур, современных методов приготовления, варианты оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок зарубежных национальных кухонь	Простые вопросы с коротким ответом. Задания по воспроизведению понятий и терминов национальных кухонь. Тестовые задания с выбором ответа в закрытой форме.
3.2- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления блюд зарубежной кухни	- знание классификации, пищевой ценности, требований к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления блюд зарубежной кухни	- точная классификация пищевой ценности, требований к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления блюд зарубежной кухни	
3.3- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	- знание правил выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	- точная формулировка правил выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	

при приготовлении блюд	при приготовлении блюд	ингредиентов к ним при приготовлении блюд	
3.4 - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд	- знание последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд	- точная формулировка последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд	
3.5- требования к качеству блюд;	- знание требований к качеству блюд	- точная формулировка требований к качеству блюд	
3.6- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	- знание видов необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	- обоснованное использование видов необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	
3.7 - правила сервировки стола и правила подачи блюд, кулинарных изделий и закусок зарубежных национальных кухонь	- знание правил сервировки стола и правил подачи блюд, кулинарных изделий и закусок зарубежных национальных кухонь	- точная формулировка правил сервировки стола и правил подачи блюд, кулинарных изделий и закусок зарубежных национальных кухонь	
Умения:			
У.1 - разрабатывать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков	- умение разрабатывать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков	- точное выполнение разработки последовательности технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков	Простые вопросы с коротким ответом. Задания по воспроизведению понятий и терминов национальных кухонь. Тестовые задания с выбором ответа в закрытой форме.
У.2 - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования,	- умение организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования,	- демонстрация умения организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического	

производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
У.3 - проводить приготовление блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий зарубежной национальной кухни	- умение проводить приготовление блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий зарубежной национальной кухни	- демонстрация умения приготовления блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий зарубежной национальной кухни
У.4 - подбирать и рационально использовать сырье, соответствующее определенной зарубежной национальной кухне	- умение подбирать и рационально использовать сырье, соответствующее определенной зарубежной национальной кухне	- демонстрация умения подбора и рационального использования сырья, соответствующего определенной зарубежной национальной кухне
У.5 - оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями	- умение оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями	- демонстрация умения оформления и подачи блюда в соответствии с национальными традициями

В результате освоения учебной дисциплины ОП. 14 Кухни народов мира у обучающегося формируются **профессиональные компетенции:**

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте;

ПК 7.1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

ПК 7.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

В результате освоения учебной дисциплины ОП. 14 Кухни народов мира у обучающегося формируются **общие компетенции:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06. Проявлять гражданско -патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном, иностранном языках

В рамках реализации программы воспитания ГБ ПОУ РК «ФПТ» на занятиях учебной дисциплины ОП. 14 Кухни народов мира реализуются следующие **личностные результаты (ЛР):**

ЛР 1 - Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР 2 - Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР 3 - Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР 5- Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛР 7- Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР 9- Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР 11- Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

ЛР 13- Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности

ЛР 15- Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

ЛР 16- Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития Республики Крым, готовый работать на их достижение

ЛР 17- Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством

ЛР 19- Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику

ЛР 21- Активно применяющий полученные знания на практике

1.3 Система оценки освоения программы учебной дисциплины

Оценка устного ответа

Критерии и оценки:

Оценка 5 «отлично» если: студент даёт полные и правильные ответы на все вопросы.

Оценка 4 «хорошо» если: студент усвоил основную информацию, но допускает отдельные погрешности в ответе.

Оценка 3 «удовлетворительно» если: студент отвечает на один-два вопроса, демонстрирует поверхностные знания; не делает выводы.

Оценка 2 «не удовлетворительно» если: студент не отвечает на вопросы, не демонстрирует знаний; не делает выводы.

Оценка письменного ответа

Критерии оценки:

Оценка 5 «отлично» если: студент даёт полные и правильные ответы на все вопросы.

Оценка 4 «хорошо» если: студент усвоил основную информацию, но допускает отдельные погрешности в ответе.

Оценка 3 «удовлетворительно» если: студент отвечает на один-два вопроса, демонстрирует поверхностные знания; не делает выводы.

Оценка 2 «не удовлетворительно» если: студент не отвечает на вопросы, не демонстрирует знаний; не делает выводы

Оценка тестирования

Критерии оценки:

Тест оценивается по 5-тибалльной шкале следующим образом: за правильный ответ обучающийся получает 1 балл, за неправильный ответ или его отсутствие - 0 баллов.

Оценка «5» (отлично) выставляется за 85-100% правильных ответов.

Оценка «4» (хорошо) выставляется за 65-84% правильных ответов.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за 50-64% правильных ответов.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если количество правильных ответов менее 50%

2. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ОП. 14 КУХНИ НАРОДОВ МИРА

2.1 Входной контроль

Тест Вариант 1

1. К какой кухне относится это блюдо «Кесадила с курицей»

- А) Китайская
- Б) Мексиканская
- В) Итальянская

2. Как называется традиционный русский суп из рыбы?

- А) Калья
- Б) Шти
- В) Уха

3. Традиционный французский деликатес, по вкусу напоминающий куриное мясо.

- А) лягушачьи лапки
- Б) галантин
- В) нисуаз

4. Мексиканская специя из сладких сортов стручкового перца

- А) Паприка
- Б) Кари
- В) Чили

5. Что из себя представляет белорусское блюдо колдуны

- А) Картофельные драники с мясной начинкой
- Б) Разновидность вареников
- В) Пироги с начинкой из мяса и квашеной капусты

6. Что такое шакишка

- А) Лепешки с мясом, фалафелем или овощами
- Б) Яичница с помидорами, чесноком и специями
- В) Открытый пирог с рисом и зеленью

7. Номер один среди пенсионеров мира

- А) Овсяная каша
- Б) Яблочный пирог
- В) Шоколадный пудинг

8. Традиционное блюдо северных народов, обитающих в зонах вечной мерзлоты

- А) Похлебка из крови черного медведя
- Б) Тюлень фаршированный и пролежавший в земле 6 месяцев
- В) Мантук: кожа волка, заквашенная, бочке с листьями

9. Вьетнамцы пьют кофе

- А) Со сгущенным молоком
- Б) С сахаром
- В) С холодной водой

10. Самый ходовой безалкогольный напиток в Марроко

- А) Мятный сладкий чай
- Б) Гранатовый сок
- В) Лимонная вода со льдом

Вариант 2

1. Какое из этих грузинских блюд готовят в горшочке

- А) Чанахи
- Б) Чахохбили
- В) Эларджи

2. Болгарская кухня немыслима без салата, который называется

- А) Чобан
- Б) Цезарь с курицей
- В) Шопский

3. В странах какого континента крайне распространено «Севиче» - блюдо из сырой рыбы, маринованной в лимонном соке

- А) Европа
- Б) Азия
- В) Южная Америка

4. Какая страна является родиной «Рамэна» - пшеничной лапши с соевым соусом, приготовленной на наваристом мясном или рыбном бульоне

- А) Китай
- Б) Япония
- В) Вьетнам

5. Какое среднеазиатское блюдо принято употреблять в пищу без столовых приборов, о чем говорит его название, которое переводится как «пять пальцев»

- А) Пахвала
- Б) Кульчетай
- В) Бешбармак

6. Как называется армянский суп на основе мацони

- А) Хаш
- Б) Танапур
- В) Кололак

7. Из молока какого животного делается традиционный напиток казахов и узбеков – шубат

- А) Верблюжьего
- Б) Кобыльего
- В) Козьего

8. Одним из традиционных блюд в Азербайджане является льянги, что это

- А) Специальная смесь которой начиняют рыбу или курицу
- Б) Суп с травами на курином бульоне
- В) Особым образом запеченная баранья нога

9. Как называется колбаса из конины, которую готовят киргизы и казахи

- А) Сусамыр
- Б) Гошкийде
- В) Казы

10. Какой продукт является главным ингредиентом Армянского традиционного супа «Хаш»

- А) Бараньи кишки
- Б) Рубец
- В) Бычий хвост

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

Вариант 1	1-б	2-в	3-а	4-а	5-а	6-б	7-а	8-б	9-в	10-а
Вариант 2	1-а	2-в	3-в	4-б	5-в	6-б	7-а	8-а	9-в	10-б

2.2 Текущий контроль

Тема 1. Введение

Письменный опрос:

1. Какие факторы влияют на формирование национальных кухонь?

Вариант ответа:

Географическое положение и природные ресурсы. Например, в национальных кухнях стран, граничащих с океанами и морями, преобладают блюда из рыбы и морепродуктов (Япония, Латвия, Индия и др.). В лесостепных районах — блюда из продуктов животноводства и лесных промыслов (русская, марийская, белорусская кухни). В южных странах для приготовления национальных блюд используют больше овощей и фруктов (Средняя Азия, Закавказье и др.).

Климатические условия. От них зависят способы приготовления блюд, разнообразие кухонной посуды и утвари, использование пряностей. Например, в азиатских странах при приготовлении пищи принято использовать большое количество разнообразной пряной зелени.

Образ жизни народа. Традиционный вид занятий влияет на характер традиционной кухни. Например, в традиционной кухне народов, которые занимались скотоводством и кочевали (казахи, киргизы, буряты), много кисломолочных продуктов, есть сушёное, вяленое мясо.

Религиозные верования. Пищевые традиции и запреты могут значительно повлиять на выбор продуктов, рецепты и методы приготовления блюд. Например, в мусульманской культуре существует ряд строгих правил, касающихся пищи: мясо должно быть забито по особым правилам, свинина запрещена, а алкоголь исключён из повседневного рациона.

Влияние соседних стран. Например, в национальных кухнях стран, расположенных в лесостепных районах, могут преобладать блюда из продуктов животноводства и лесных промыслов, а в южных странах для приготовления национальных блюд используют больше овощей и фруктов.

2. Опишите современные тенденции развития национальных кухонь.

Вариант ответа:

Использование локальных продуктов. Шеф-повара работают с местными продуктами, создают локальное меню и показывают свою уникальность.

Переосмысление старинных рецептов. На их основе с помощью современных сырьевых ресурсов и технологических приёмов изобретают новые блюда.

Переход к лёгкой и менее жирной пище. Еда должна быть не только питательной и изысканной, но и полезной.

Акцент на эстетическую составляющую. На первый план выходит оформление и сервировка блюд.

Использование безглютеновой кухни. Подразумевает отказ от блюд из пшеницы, ржи или ячменя и использование вместо них риса, гречихи, проса, бобовых культур, лебеды.

Тема 2. Характерные черты и особенности русской, украинской, белорусской кухонь

Тестовые задания

Тест «Русская кухня»

1. Отварное мясо в крепком застывшем бульоне. Его готовят из говядины, свинины, птицы, мясо перед заливкой бульоном приправляют чесноком:

- а) Студень +

б) Шурпа

в) Уха

2. Мясной или рыбный суп с овощами, крупой и солеными огурцами. Кисловатый вкус усиливают добавлением сметаны:

а) Сорпа

б) Рассольник +

в) Орома

3. Суп, как правило, из речной рыбы:

а) Похлебка

б) Рыбник

в) Уха +

4. Наваристый и пряный суп из нескольких сортов мяса и субпродуктов. В нее также обязательно кладут соленые огурцы, часто добавляют лимон и оливки:

а) Солянка +

б) Солевик

в) Солонник

5. Салат из отварной свеклы, картофеля и моркови с зеленым горошком и солеными огурцами. Огурцы иногда заменяют квашеной капустой или солеными грибами, а горошек – фасолью:

а) Уыз

б) Коже

в) Винегрет +

6. Она сытная и одновременно легкая, замечательно освежает и не дает чувства тяжести, свойственного наваристым супам:

а) Уха

б) Окрошка +

в) Бешбармачка

7. Наши предки готовили его из самых разных ингредиентов, благодаря чему у него был кислый или сладкий вкус, темный или светлый цвет, различная резкость и аромат:

а) Казы

б) Кумыс

в) Квас +

8. Это сытное мясное кушанье упоминалось еще на страницах «Домостроя», составленного в XVI веке. Однако в то время позволить себе его могли далеко не все, ведь готовилось оно из цельного куска свинины:

а) Буженина +

б) Алеш

в) Губадия

9. Традиционная русская выпечка из несдобного дрожжевого теста. Вначале эти пирожки с открытым верхом подавали в трактирах к супам и похлебкам:

а) Тарама

б) Куротоб

в) Расстегай +

10. Это русское национальное блюдо — визитная карточка русской кухни. В основе рецепта — наваристый бульон из говядины на косточке, много капусты, картофель и морковь:

а) Уха

б) Щи +

в) Борщ

11. Традиционная русская еда Масленичной недели:

а) Блины +

б) Оладушки

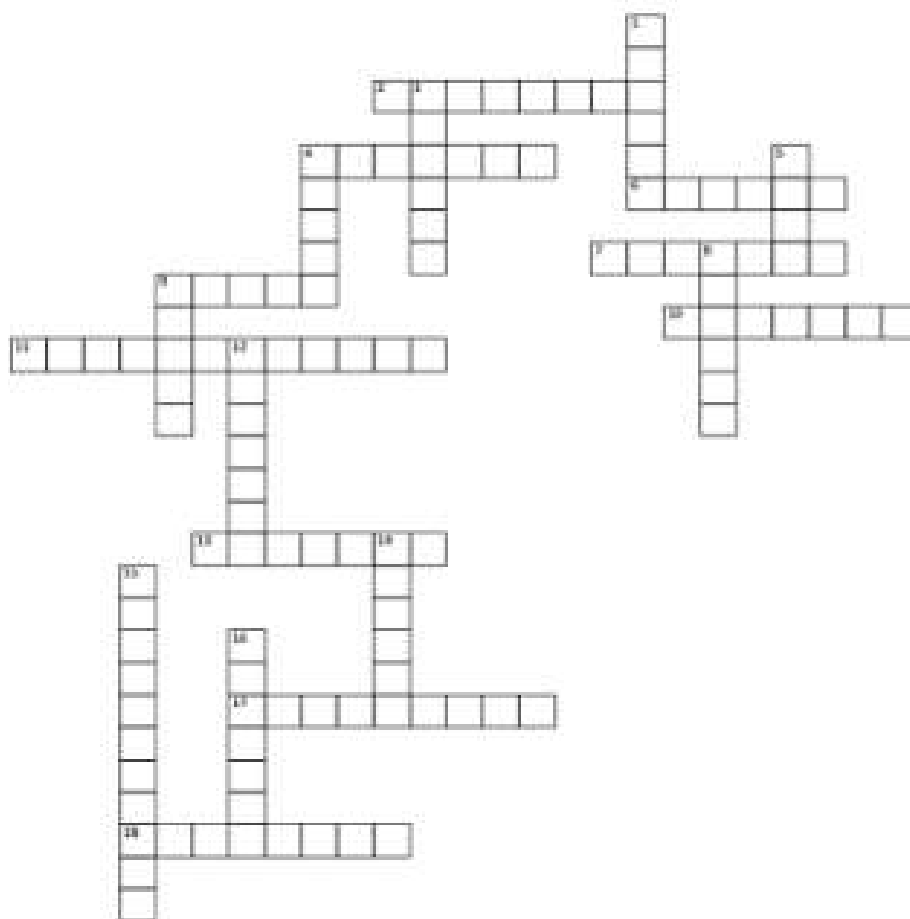
в) Пельмени

12. Какой популярный русский десерт производится из яблочного пюре:

- а) Меренги
 - б) Зефир +
 - в) Марципан
13. Как называется кухонный инструмент в виде деревянной лопаты для извлечения хлеба из печи:
- а) Садник +
 - б) Лопатка
 - в) Ухват
14. Название какого русского блюда происходит от названия французского соуса:
- а) Пряник
 - б) Щи
 - в) Винегрет +
15. В традиционной русской кухне яичница была ритуальным блюдом. А на какой праздник она готовилась:
- а) На Троицу +
 - б) На Пасху
 - в) На свадьбу
16. Какова максимальная крепость традиционных русских алкогольных напитков:
- а) 9% об.
 - б) 6% об. +
 - в) 12% об.
17. Разновидность сортов какого напитка на Руси к XV веку насчитывала более 500 наименований:
- а) Компота
 - б) Киселя
 - в) Кваса +
18. Что такое «парёнки»:
- а) Котлеты, приготовленные на пару
 - б) Высушенные в русской печи кусочки моркови или свеклы +
 - в) Вареники с пареной репой
19. Самое распространённое мясное блюдо в русской кухне:
- а) Котлеты
 - б) Студень
 - в) Буженина +
20. Что в XVI и XVII веках в России не добавляли в мучные изделия:
- а) Воду
 - б) Соль +
 - в) Сахар
21. Какой овощ был основным в русской кухне до распространения картофеля:
- а) Репа +
 - б) Свекла
 - в) Редька
22. Какой приём практически не используется в традиционной русской кухне:
- а) Запечение
 - б) Жарка +
 - в) Тушение
23. Этот способ приготовления продуктов издавна был известен славянам, только называли его пражением:
- а) Запекание в духовке
 - б) Варение
 - в) Жарение во фритюре +
24. В старину у русских крестьян не было:
- а) Обеда
 - б) Завтрака +

- в) Ужина
25. Как славяне называли хлеб:
- а) Лепешка
 б) Тюря
 в) Каравай +
26. Кашу из какой крупы на Руси называли чёрной кашей:
- а) Овсяную
 б) Гречневую +
 в) Манную
27. Что на Руси первоначально означало слово «пирог»:
- а) Пир +
 б) Рог изобилия
 в) Кораблик
28. О каком продукте на Руси говорили – «творить», а не «готовить»:
- а) О супе
 б) О киселе
 в) О тесте +
29. Ботва какого овоща используется для холодного русского супа ботвинья:
- а) Свёклы +
 б) Моркови
 в) Репы
30. Какой овощ на Руси считался «вторым хлебом»:
- а) Тыква
 б) Репа +
 в) Картофель

Отгадайте кроссворд «Блюда русской кухни»



По горизонтали: 2 - Холодный суп на кислом квасе, в который добавляют предварительно сваренные и протёртые шавель, свекольную ботву, шпинат, зелёный лук, крапиву и другую съедобную траву. 4 - Праздничный сдобный хлеб, обычно большой, круглый и украшенный. 6 - Dessertное желеобразное или жидкое блюдо из свежих и сушёных фруктов и ягод, варенья, молока с добавлением картофельного или кукурузного крахмала, сахара или мёда. 7 - Традиционный русский молочный продукт. 9 - Белый хлеб из муки высшего сорта, выпекаемый в специфической форме - наподобие гири. 10 - Блюдо из сгустившегося до желеобразной массы от охлаждения мясного бульона с кусочками мяса. 11 - Популярное блюдо русской кухни, приготовленное из мелких брусочков говядины, залитых горячим сметанным соусом. 13 - Высушенные в русской печи кусочки моркови или свеклы. 17 - Печёный пирожок с отверстием сверху, из несдобного дрожжевого теста с различными начинками. 18 - Один из видов закрытого пирога со сложной начинкой.

По вертикали: 1 - Dessert, выпекаемый из специального теста и покрытый глазурью. 3 - Разновидность блинов, небольшие по диаметру толстые жареные лепёшки. 4 - Праздничный пасхальный хлеб. 5 - Традиционное русское блюдо в виде тонкой лепёшки, выпекаемой из жидкого теста. 8 - Традиционный русский кисломолочный продукт наподобие молодого сыра. 9 - Поминальная или рождественская каша, сваренная из целых зёрен пшеницы, политая мёдом, с добавлением мака, изюма, орехов. 12 - Традиционный русский холодный суп из мелко нарезанных овощей, мяса, солений, залитых квасом. 14 - Dessertный напиток из фруктов, сухофруктов или ягод. 15 - Один из распространённых на территории России сортов ржаного хлеба. 16 - Традиционное лакомство из плодов или ягод, сваренных в сахаре или меду.

ЭТАЛОН ОТВЕТА:

По горизонтали:

2 – Ботвинья 4 – Каравай 6 – Кисель 7 – Сметана 9 – Калач 10 – Холодец 11 – Бефстроганов 13 – Парёнки 17 – Расстегай 18 – Кулебяка. **По вертикали:** 1 – Пряник 3 – Оладьи 4 – Кулич 5 – Блин .8 – Творог 9 – Кутья 12 – Окрошка 14 – Компот 15 – Бородинский 16 – Варенье

Тест «Белорусская кухня»

1. Первые блюда (супы) Белорусской кухни:

- А. Холодный свекольник с белыми грибами
- Б. Борщ полтавский с галушками
- В. Щи Московские

2. Блюда из рыбы:

- А. Щука жареная
- Б. Треска, запеченная по – русски
- Б. Рыба в кляре

3. Салаты:

- А. Беломорская селедочка в горчичной заправке
- Б. Сельдь по-киевски
- В. Салат картофельный

4. Блюда из мяса:

- А. Поджарка из оленины
- Б. Котлеты по-киевски
- В. Мясо тушеное с капустой

5. Изделия из муки:

- А. Козули
- Б. Коржики
- В. Пироги ягодные

6. Напитки:

- А. Белорусский квас

- Б. Мацун
- В. Квас хлебный
- 7. Сладкие блюда:
 - А. Густые овсяные кисели
 - Б. Самбук
 - В. Пудинг

Ответы:

1. а; 2. а; 3. в; 4. в; 5. в; 6. б, в; 7а

«Украинская кухня»

Устный опрос:

1. Коронное блюдо украинской кухни. Борщ
2. Основное кондитерское изделие украинской национальной кухни. Вергуны
3. Блюдо украинской кухни: запеченные в духовке кусочки теста из гречневой муки с молоком и яйцом. Гречаники
4. Блюдо русской и украинской кухни в виде оладий из творога; жареные лепёшки из творога, смешанного с мукой и яйцами. Некоторые кулинары считают, что в настоящие сырники муку не добавляют. Обычно сырники жарят на растительном масле, но по некоторым рецептам требуется запекать их в духовке. Сырники
5. Что внутри украинской галушки? Творог
6. Фирменное блюдо украинской кухни. Галушки

Тема 3. Кавказская национальная кухня

Тестовые задания

Тест «Грузинская кухня»

1. Хачапури какой разновидности выглядят как лодочки с сыром и яйцом:
 - а) Аджарские +
 - б) Гагаузские
 - в) Тбилисские
2. К какой категории блюд относится «сацебели»:
 - а) К гарнирам
 - б) К соусам +
 - в) К основным блюдам
3. Какой из этих сыров не является грузинским:
 - а) Калти
 - б) Сулугуни
 - в) Пекорино +
4. Найдите лишний ингредиент в составе блюда Пхали:
 - а) Кабачок +
 - б) Лук
 - в) Фасоль
5. Под каким из этих названий подразумевается не только грузинский соус, но и готовое блюдо из птицы с этим соусом:
 - а) Ткемали
 - б) Сацебели
 - в) Сациви +
6. Найдите лишний ингредиент в составе блюда Сациви:
 - а) Орехи
 - б) Сливки +

в) Курица

7. Что такое тклапи? Кстати, это один из главных ингредиентов супа харчо:

а) Томаты в собственном соку

б) Овощи высушенные

в) Высушенное сливовое пюре +

8. Найдите лишний ингредиент в составе блюда Харчо:

а) Горох +

б) Рис

в) Говядина

9. Какое из перечисленных блюд грузинской кухни нельзя назвать десертом:

а) Пеламуши

б) Гозинаки +

в) Гебжалия

10. Найдите лишний ингредиент в составе блюда Чакапули:

а) Вино

б) Лимон +

в) Ягнёнок

11. Что из себя представляет блюдо чихиртма:

а) Густой суп из птицы с мучной и яичной заправкой +

б) Салат из свинины со свежими овощами, кинзой и чесноком

в) Печеный картофель

12. Найдите лишний ингредиент в составе блюда Сацебели:

а) Чеснок

б) Болгарский перец +

в) Помидоры

13. Как называются грузинские пресные кукурузные лепёшки:

а) Мчади +

б) Гради

в) Чири

14. Из какой муки готовится «эларджи»:

а) Из рисовой

б) Из пшеничной

в) Из кукурузной +

15. Что изначально не входило в состав традиционной грузинской аджики:

а) Томаты +

б) Перец

в) Чеснок

16. Из чего готовят «чурчхелу»:

а) Из инжира

б) Из орехов +

в) Из винограда

17. Что такое пхали:

а) Салат из овощей и мяса

б) Жаренный картофель с томатами

в) Блюдо из измельчённых овощей или травы с ореховой пряной заправкой +

18. Из какого мяса готовят «чахохбили»:

а) Из говядины

б) Из мяса птицы +

в) Из свинины

19. Как называется грузинский аналог холодца:

а) Джонджоли

б) Тклапи

в) Мужужи +

20. Какие орехи традиционно используются для приготовления «харчо»:

- а) Фундук
- б) Грецкий орех +
- в) Кешью

21. Что из перечисленного не относится к национальной грузинской кухне:

- а) Айлазан +
- б) Хачапури
- в) Татара

22. Какое мясо используют для приготовления «харчо»:

- а) Баранина
- б) Говядина +
- в) Свинина

23. Это блюдо считается мужским. Его готовят обычно из птичьих субпродуктов с добавлением пряностей, зелени кинзы и зёрнышек граната:

- а) Пхали
- б) Гозинаки
- в) Кучмачи +

24. Плоды какого растения используют для приготовления «тклапи»:

- а) Абрикос
- б) Алыча +
- в) Виноград

25. Что такое бадриджани:

- а) Грузинский вариант холодца
- б) Томаты в соусе
- в) Блюдо из баклажанов, в которые завёрнута начинка +

26. Какой сок является основой для приготовления «пеламуши»:

- а) Сливовый
- б) Виноградный +
- в) Яблочный

27. Какой ингредиент не добавляют в национальный грузинский суп харчо:

- а) Пшеничная мука +
- б) Говядина
- в) Свинина

28. Что на грузинском языке означает название блюда «оджахури»:

- а) Новое блюдо
- б) Вкусное блюдо
- в) Семейное блюдо +

29. Что скрывается за красивым словом «аджапсандали»:

- а) Овощное рагу с баклажанами, помидорами, чесноком и пряными травами +
- б) Картофель с бараниной, обжаренный на специальной глиняной сковороде
- в) Картофель со свиной, обжаренный на специальной глиняной сковороде

30. Из чего готовится «лобио»:

- а) Из мяса
- б) Из фасоли +
- в) Из овощей

Тема 4. Кухня прибалтийских народов, традиции национальной казахской кухни

Письменный опрос:

Заполните таблицу:

1. Какие кухни оказали влияние на формирование старолитовской кухни?	Русская, Восточная, Польская, Немецкая
--	--

2. В каком веке (в каких веках) сформировалась старолитовская кухня?	XIV–XVIII веках
3. Что создало возможности для влияния восточной кухни на старолитовскую кухню и что привело к заимствованию восточной кулинарной технологией и к применению к иному пищевому сырью?	<p>- Развитые международные связи Литовского государства в XIV–XVI веках с восточными государствами — Золотой Ордой, Крымом, Оттоманской империей.</p> <p>- Длительное и систематическое проживание в Литве при великокняжеском дворе татарских ханов (в том числе Тохтамыша IV), мурз, изгнанных из Орды, и переселённых из Крыма крымских татар и караимов.</p> <p>- Вхождение львовских армян в литовское войско и охрану великого князя.</p> <p>- К заимствованию восточной кулинарной технологии и применению её к иному пищевому сырью привело, например, то, что на основе долмы возникли и распространились голубцы из капусты, свинины, грибов и сметаны (вместо виноградных листьев, баранины, кураги, гранатового сока и курдючного сала). А использование технологии приготовления мусак привело к появлению таких старолитовских блюд из рыбы, как щука с кислой капустой, щука с хреном и др. Некоторые блюда были целиком заимствованы из восточной кухни (пельмени, хинкал).</p>
4. На основе каких восточных блюд появились похожие по технологии приготовления и ставшие уже национальными литовские блюда?	Некоторые восточные блюда, на основе которых появились похожие по технологии приготовления и ставшие уже национальными литовские блюда: пельмени и хинкал
5. Литовский клад в старолитовскую кухню оказали продукты леса - в основном звероловства и бортничества(в виде каких блюд)?	Продукты леса, в основном звероловства и бортничества, оказали влияние на старолитовскую кухню в виде блюд из красной дичи (вепря, лосины, оленины, медвежатины), а также из болотной водоплавающей и лесной дичи.

	<p>В широком употреблении было не только свежее мясо, но главным образом солонина, вяленая и копчёная дичина</p>
<p>6. В чем сходство технологии блюд старолитовской кухни с новолитовской кухней?</p>	<p>Сходство технологии блюд старолитовской и новолитовской кухни заключается в мусакообразном виде закладки и запекания продуктов. Такой способ приготовления развит в старолитовской кухне и используется в ряде блюд новолитовской кухни.</p>
<p>7. Каковы различия технологии приготовления блюд старолитовской и новолитовской кухонь?</p>	<p>Старолитовская кухня. Для неё характерны собственные рецептуры, например, литовские пельмени, борщ, гусиные полотки. В старолитовской кухне широко распространены блюда из красной дичи (вепря, лосины, оленины, медвежатины), а также из болотной водоплавающей и лесной дичи.</p> <p>Новолитовская кухня. Для неё свойственна простота пищевых комбинаций, а порой и полное их отсутствие. В пищу чаще употребляют полуфабрикаты и готовые пищевые изделия (колбасы, солонину, сало, творог, сметану, простоквашу, масло), чем готовые горячие блюда. Технологические принципы приготовления новолитовских горячих блюд сводятся к отвариванию или запеканию уже отваренных или полуотваренных мясо-овощных и мясо-крупяных блюд.</p>
<p>8. Какое национальное сырье и продукты применяются(используются) в новолитовской кухне?</p>	<p>Полуфабрикаты и готовые пищевые изделия. Это колбасы, солонина, сало, полотки, творог, сметана, простокваша, масло.</p> <p>Картофель. На его основе готовят картофельные, картофельно-мясные, картофельно-молочные и картофельно-яичные вторые горячие блюда.</p> <p>Ячмень (перловая и ячневая крупа).</p> <p>Капуста, кольраби, репа, брюква и морковь.</p>

	<p>Горох. Пряности. Тмин и майоран являются национальными пряностями. Из привозных пряностей употребляются чёрный перец, душистый (ямайский) перец, лимонная цедра, мускатный орех.</p>
<p>9. В чем особенности технологических принципов новолитовской кухни?</p>	<p>Простота пищевых комбинаций. Порой они отсутствуют, что проявляется в использовании чаще полуфабрикатов и готовых пищевых изделий (колбас, солонины, сала, полотков, творога, сметаны, простокваши, масла). Широкое применение картофеля. На его основе создают картофельные, картофельно-овощные и картофельно-крупяные блюда. Отваривание или запекание уже отваренных или полуотваренных мясо-овощных и мясо-крупяных блюд. Преобладание закусок. Употребление супов крайне незначительно.</p>

Тема 5. Национальная японская кухня и ее своеобразие. Традиции китайской кухни.

Устный опрос:

1. Свообразие японской кухни:

- используются свежие продукты (исключение составляют лишь рис, соуса и соленья);
- сезонность питания;
- стремление сохранить первозданный внешний вид и вкус продуктов;
- огромный набор морепродуктов;
- небольшие порции (количество еды набирается за счёт разнообразия, а не размера порций);
- иные, чем в европейской и китайской кухне, принципы оформления блюд и стола с упором на эстетику внешнего вида;
- использование для еды палочек, иногда ложек, некоторые блюда едят руками, пицца разрезана на небольшие куски.

2. Традиции китайской кухни:

Единой китайской кухни не существует: и состав продуктов, и способы их приготовления отличаются в зависимости от региона.

В этой кухне, в отличие от большинства стран Азии, мяса гораздо больше, чем морепродуктов.

Помимо риса, в северной части страны активно возделывают злаки — и употребляют в пищу мучные блюда.

По словам самих китайцев, нет ничего съедобного, что они не использовали бы в пищу.

Тестовое задание:

1. Бои каких домашних животных традиционно считаются одним из самых популярных развлечений в Китае:
 - а) сверчков +
 - б) волнистых попугаев
 - в) собак
2. Родиной какого десерта является Китай:
 - а) шоколада
 - б) мороженого +
 - в) мармелада
3. Символом чего являются китайские фонарики:
 - а) надежды
 - б) исполнения желаний
 - в) долгой жизни и благосостояния +
4. Символом чего является карп:
 - а) силы и настойчивости +
 - б) находчивости и изворотливости
 - в) силы и долголетия
5. Какой цвет в Китае — цвет траура:
 - а) красный
 - б) желтый
 - в) белый +
6. С какого периода начала развиваться древнекитайская культура:
 - а) II век до н. э.
 - б) III век до н. э. +
 - в) I век н. э.
7. Что выступало центральным божеством в верованиях китайцев:
 - а) вода
 - б) солнце
 - в) небо +
8. Как называются знаки в традиционной китайской письменности:
 - а) иероглифы +
 - б) литеры
 - в) буквы
9. Как называются многоярусные башни, которые строили в Древнем Китае:
 - а) кампанилы
 - б) соборы
 - в) пагоды +
10. Что лежит в основе древнекитайской живописи:
 - а) прогматизм
 - б) восхищение природой +
 - в) модернизм
11. Современные китайцы в знак приветствия:
 - а) кивают друг другу головой +
 - б) жмут руки
 - в) говорят «Привет».
12. В прошлом веке, в Китае, чтобы поприветствовать кого-то, нужно было:
 - а) согнуть кисти рук и встряхнуть сжатыми кулаками на уровне лица
 - б) согнуть локти рук и встряхнуть сжатыми кулаками на уровне лица +
 - в) встряхнуть сжатыми кулаками на уровне лица и поклоняться
13. В Древнем Китае, если люди слышали хорошую новость, то нужно было обязательно выразить:
 - а) бурную радость +

- б) негодование
 - в) удивление
14. Если сообщение было неприятным или огорчительным, то выражало(а)сь:
- а) радость
 - б) печаль
 - в) глубочайшее разочарование +
15. На праздновании китайского дня рождения, главным блюдом является:
- а) лапша +
 - б) рис
 - в) рис с мясом
16. Лапшу китайцы традиционно считают символом:
- а) здоровья
 - б) долголетия +
 - в) успеха
17. Сейчас в Китае не принято снимать ценники с подарков, они символизируют:
- а) успех принимающего
 - б) состояние дарящего
 - в) ценность виновника праздника +
18. Нельзя дарить такое число подарков:
- а) четное
 - б) нечетное +
 - в) больше двадцати
19. На определенных территориях Китая такой цвет запрещен:
- а) синий
 - б) красный
 - в) зеленый +
20. Раньше желтый цвет символизировал изобилие и процветание, его могли носить только:
- а) богачи
 - б) императоры и правящие особы +
 - в) бедные
21. Очень древним китайским обычаем является:
- а) чаепитие +
 - б) молитвы
 - в) танцы
22. Один из традиционных праздников Китая:
- а) праздник весеннего солнцестояния
 - б) праздник зимнего солнцестояния +
 - в) праздник осеннего равноденствия
23. Китайское название праздника зимнего солнцестояния:
- а) унчжицзе
 - б) тунчжицзе
 - в) дунчжицзе +
24. Этот традиционный праздник, для китайцев имеет важное значение, также как Рождество для христиан:
- а) праздник Лета
 - б) праздник Весны +
 - в) праздник Зимы
25. Люди веровали в то, что это наделяет властью правителей:
- а) вода
 - б) солнце
 - в) небо +
26. Императоров в Китае традиционно называли:
- а) Сыном Воды
 - б) Сыном Неба +

- в) Сыном Солнца
27. Сегодня в Китае с большим почтением и послушанием относятся к:
- а) старшим +
б) младшим
в) соседям
28. Очень древняя традиция китайского народа:
- а) культ Богов
б) культ Солнца
в) культ предков +
29. Китайцы в течение 2 тыс. лет хранили в тайне процесс изготовления:
- а) шёлка +
б) чая
в) риса
30. Все мужское население Китая было обязано собирать волосы:
- а) в косички
б) в конский хвост +
в) обязано было сбривать волосы

Тема 6. Итальянская кухня. Немецкая кухня.

Итальянская кухня

Тестовое задание:

- Итальянские изделия из теста, наподобие российских пельменей, с различной начинкой называются:
 - пенне
 - равиоли +
 - тальятелле
 - лингуине
- Название этого печенья переводится как «дважды запеченное». По традиции его пекут в два приема – сначала в форме батонов, а после нарезки запекают повторно.
 - канноли
 - бискотто +
 - гриссини
 - савоярди
- Что такое «прошутто»?
 - разновидность пасты
 - ветчина +
 - блюдо из риса
 - маленькие пирожные
- Классическое итальянское мороженое называется
 - джелато +
 - панна-котта
 - зепполе
 - кростата
- Название этого многослойного десерта можно перевести как «взбодри меня». В состав входят сыр маскарпоне, кофе эспрессо и бисквитное печенье.
 - савоярди
 - тирамису +
 - бискотто
 - кростини
- Знаменитый зеленый соус из растертых в ступке базилика, кедровых орешков, твердого сыра, чеснока и оливкового масла называется
 - маринара

- б. песто +
 - в. айоли
 - г. майонез
7. Это блюдо выглядит как пирог, но по сути является закрытой формой пиццы и обычно имеет полукруглую форму...
- а. кальцоне +
 - б. карпаччо
 - в. фриттата
 - г. горгондзола
8. Вкусный и нежный сливочный десерт, который обычно подают с ягодами и фруктами называется
- а. тирамису
 - б. панна-котта +
 - в. полента
 - г. канноли
9. Аппетитные трубочки из теста, которые наполняют мясным фаршем, сыром и овощами, запекают под соусом называются
- а. каннелонни +
 - б. канноли
 - в. конкилье
 - г. тортеллини
10. Итальянский белый хлеб с хрустящей корочкой и воздушной текстурой называется...
- а. кассата
 - б. бискотто
 - в. чабатта +
 - г. кальцоне
11. Это вкусная лепешка с открытой начинкой. В ее составе все цвета итальянского флага – сыр, томаты, базилик.
- а. лазанья
 - б. паэлья
 - в. тортилья
 - г. пицца +
12. Это блюдо готовится из нескольких слоев теста (специальной пасты), на каждый из которых кладут мясную и овощную начинку и соус бешамель
- а. пицца
 - б. рататуй
 - в. полента
 - г. лазанья +
13. Что такое «рикотта»?
- а. сладкая вермишель
 - б. пряная трава
 - в. сывороточный сыр +
 - г. жележный десерт
14. Популярный в Италии суп из сезонных овощей с добавлением небольших макаронных изделий или риса
- а. фриттата
 - б. минестроне +
 - в. савоярди
 - г. песто
15. Подсушенный белый хлеб с оливковым маслом и чесноком. Однако, можно использовать и другие ингредиенты, например, томаты.
- а. аранчини
 - б. бискотти

Немецкая кухня

Заполните таблицу:

Вопросы	Ответы
1. Влияние каких стран ощущается в немецкой кухне?	Швейцарии, Бельгии и Франции
2. Какие первые блюда являются характерными для традиционной немецкой кухни?	<p>«Айнтопф». Густой, ароматный суп из большого количества ингредиентов. В нём могут быть грибы, бобовые, овощи, мясные обрезки, куски колбас и копчёностей.</p> <p>«Суп по-саксонски». Подается исключительно горячим. В основу супа идёт картофель и шпикачки.</p> <p>Гороховый суп с ребрышками. Готовится в глиняном горшке и после выключенного огня томится под крышкой ещё около получаса. Подается с чесночными гренками или сухариками.</p> <p>Пивной немецкий суп. Самый обычный мясной суп, только для особой пикантности в куриный, свиной или говяжий бульон принято добавлять около 200 миллилитров пива.</p> <p>Ягодный суп с вином. Ягоды с вином измельчаются до густоты. Для подачи повара часто добавляют мяту или сливки. По вкусу это напоминает алкогольное смузи.</p>
3. Национальный немецкий напиток	<p>Пиво — популярный национальный напиток Германии. Его потребление на душу населения превышает 100 литров в год, а сортов варится не менее пяти тысяч.</p> <p>Также в Германии популярны и другие напитки, например:</p> <p>Сидр. Яблочное вино с невысоким содержанием алкоголя (Apfelwein), обычно имеющее крепость от 4,8 до 7%.</p> <p>Глинтвейн. Подогретый и очень ароматный винный напиток с добавлением цитрусовых, корицы и других специй.</p> <p>Шнапс. Крепкий алкогольный напиток, который можно считать аналогом водки крепостью 30–40 градусов. Брагу для него, как правило,</p>

	<p>готовят из зерна или разных фруктов, очень редко — из трав.</p> <p>Шорле. Прохладительный слабоалкогольный напиток, представляющий из себя вино, смешанное в определённой пропорции с минеральной водой.</p>
4. Что собой представляют Айнтопфы?	<p>Айнтопф (нем. Eintopf — букв. «один горшок») — блюдо немецкой кухни, заменяющее собой первое и второе блюда. Представляет собой густой суп, который варится на воде или бульоне.</p>
5. Что является особенностью национальной немецкой кухни?	<p>Сытность. Блюда в большинстве своём сытные, порой даже тяжёлые.</p> <p>Большое разнообразие. Меню разнится в зависимости от земель (территориальных округов).</p> <p>Применение натурального мяса. Например, котлеты и шницели отбивные, филе по-гамбургски, разбраты, бифштекс по-гамбургски.</p> <p>Использование всех способов приготовления еды. Жарка — как на сковороде, так и на гриле, варка, маринование, запекание, тушение, копчение.</p> <p>Практически отсутствие специй.</p> <p>Многообразие десертов. Пудинг, желе, мусс, фруктовый салат, приправленный соусами, сиропами или мороженым.</p> <p>Использование блюд, общих для всей Германии, но их рецепты в регионах имеют значительные различия. Например, квашеная капуста.</p>
6. Что из себя представляют Вайсшурсты?	<p>Вайсшурсты — баварские белые колбаски. Готовятся из смеси телячьего фарша и свинины (3 к 1), приправлены пряностями и травами, утрамбованы в натуральную оболочку (свиную кишку).</p> <p>В фарш также добавляют свиное сало, лимонную цедру, мясо с головы телёнка, зелень, лук, перец и другие пряности. Для придания начинке пышности в фарш кладут колотый лёд.</p> <p>Традиционно вайсшурсты варят в горячей, не кипящей, подсоленной воде, потом охлаждают на льду и снимают оболочку. Подают с горчицей и солёными кренделями.</p>

7. Как называются тонкие крендельки, посыпанные крупной солью?	Брецель — тонкие крендельки, посыпанные крупной солью.
8. Как называется фирменное блюдо Германии?	<p>Братвурст. Традиционная жареная колбаса из свиного мяса, а также из телятины и говядины.</p> <p>Вайсвурст. Отварная телячья колбаса, приготовленная из свиного и говяжьего фарша с пряностями, луком и лимонной цедрой.</p> <p>Рулька по-берлински. Блюдо из свиной голени, которую проваривают в пиве, затем запекают.</p> <p>Кислая капуста зауэркраут. Квашеная капуста, которая считается исконно немецким блюдом.</p> <p>Шницель. В каждом регионе Германии угощение жарят по авторскому рецепту.</p>
9. Как называется знаменитый пирог Германии?	Штоллен — традиционный немецкий рождественский пирог
10. В чем особенность приготовления Шарлота?	<p>Все продукты перед соединением должны быть одинаковой температуры. Это влияет на текстуру крема.</p> <p>Сливочное масло используется исключительно качественное, жирностью не менее 72% и в размягчённом состоянии.</p> <p>Куриное яйцо сразу соединяется с молоком и сахаром. Иначе яйцо может свернуться.</p> <p>Молочный сироп варится на медленном огне, после чего остужается до температуры сливочного масла.</p> <p>Молочный сироп вводится во взбитое масло маленькими порциями. Если начать вливать тёплый сироп, масло растает.</p> <p>Важно правильно сварить сироп: он не должен быть слишком жидким, иначе при смешивании с маслом крем расслоится. Но и переварить сироп нельзя, иначе он будет слишком густым и будет стремиться к засахариванию.</p>
11. В чем особенность приготовления Штруделя?	Использование вытяжного теста. Оно растягивается до толщины папиросной бумаги и при этом не рвётся. Австрийские кондитеры утверждают, что тесто для штруделя должно быть таким тонким, чтобы через него можно было прочитать письмо.

	<p>Эластичность теста. Оно должно быть очень эластичным и растягиваться до невероятной тонкости, чтобы в готовом штруделе оно не забивало вкус начинки.</p> <p>Выстойка теста. В приготовлении вытяжного теста особое значение имеет выстойка, которую нужно строго соблюдать по минутам. Так, тесто должно настояться в тёплом месте (под тёплой кастрюлей) 45 минут.</p> <p>Сохранение сока начинки. Особенность приготовления штруделя в том, чтобы начинка сохранила сок.</p>
--	---

Тема 7. Национальные особенности индийской кухни.

Тестовое задание:

1. Какая страна была страной-метрополией Индии?
 - а) Великобритания; +
 - б) Дания;
 - в) Голландия;
 - г) Португалия.
2. Кто является главой государства в Республике Индия?
 - а) король;
 - б) президент;
 - в) премьер-министр; +
 - г) раджа.
3. Верно ли, что первый университет в мире основан в Индии?
 - а) Да+
 - б) Нет
4. Какая форма правления действует в Республике Индия?
 - а) парламентская республика; +
 - б) президентская республика;
 - в) абсолютная монархия;
 - г) парламентская монархия.
5. Какова площадь территории Индии – ... км²?
 - а) 2,87 млн;
 - б) 3,29 млн; +
 - в) 4,04 млн;
 - г) 6. Сколько сухопутных соседей есть у Индии?
 - а) шесть; +
 - б) восемь;
 - в) девять;
 - г) десять.
7. С каким из данных государств проходит граница Индии на западе?
 - а) Пакистаном+
 - б) Непалом
 - в) Бангладешем
8. Столица Индии:
 - а) Нью-Дели+
 - б) Мумбаи

- в) Калькутта
9. По уровню ИРЧП Индия занимает:
- 178 место в мире;
 - 136 место в мире; +
 - 99 место в мире;
 - 64 место в мире.
10. Сколько административно-территориальных единиц включает республика Индия?
- 22;
 - 24;
 - 26;
 - 28.+
11. Священная река Индии:
- Джамна
 - Ганг+
 - Инд
12. Какой правитель объединил почти все индийские царства под своей властью?
- Цинь Шихуан
 - Рама
 - Ашока+
13. На вершинах каких гор, по представлениям индийцев, жили боги, которым они поклонялись?
- Гималаев+
 - Альп
 - Апеннин
14. Какое название носят густые, труднопроходимые леса в Индии?
- джунглями+
 - тропиками
 - оазисами
15. Выберите три положения, которые характеризуют религиозные взгляды индийцев:
- Все индийцы должны поклоняться только одному Богу.
 - Поступки человека не влияют на его дальнейшую судьбу.
 - Кем станет человек в жизни после смерти, зависит от его поведения.+
 - Человек, искупивший свою вину, при новом рождении может опять стать человеком.+
 - За дурные дела человек может в следующий раз родиться животным или насекомым.+

Тема 8. Французская кухня.

Тестовое задание:

- Что традиционно является основным десертом в Французской кухне?
 - Сыр +
 - Фрукты
 - Крем
- Из чего готовится французский деликатес, благодаря которому французы получили одно из своих прозвищ?
 - Пауки
 - Кузнечики
 - Лягушки +
- Почему во Франции слабо развита индустрия фастфуда?
 - В фастфуде слишком мало сыра и слишком много соли
 - Фастфуд не соответствует французской культуре приёма пищи и кулинарным традициям +
 - Обслуживание в заведениях фастфуда не соответствует ожиданиям французов
- Как называется алкогольный напиток, который производят из определённых сортов винограда и по особой технологии во французском регионе Шаранта?
 - Коньяк +

- Б. Шампанское
- В. Бордо
- 5. Как называется традиционный длинный французский батон: мягкий внутри, а снаружи хрустящая корочка?
 - А. Кальвадос
 - Б. Багет +
 - В. Шпалет
- 6. Что такое «Бешамель»?
 - А. Сорт сыра
 - Б. Базовый соус +
 - В. Французский десерт
- 7. Как называется французский сыр со слегка грибным вкусом, на корочке которого растёт пушистая белая плесень?
 - А. Камамбер +
 - Б. Ливаро
 - В. Рокфор
- 8. Как называется традиционное блюдо прованской кухни из овощей: перца, баклажанов и кабачков, которое чем-то напоминает венгерское лечо?
 - А. Ремуладе
 - Б. Киш
 - В. Рататуй +
- 9. Какой традиционный французский суп по легенде был впервые приготовлен Людовиком XV в своём охотничьем домике из весьма ограниченного набора продуктов?
 - А. Консоме
 - Б. Суп с блинной стружкой
 - В. Французский луковый суп +
- 10. Как называется французский десерт из жареных орехов с сахаром, который был очень популярен в СССР?
 - А. Галантин
 - Б. Макарон
 - В. Грильяж +

Тема 9. Пряности и приправы в национальных кухнях

Тестовое задание:

1. Асафетита играет важную роль в индийской вегетарианской кухне, действуя как усилитель пикантности. Как вы думаете, из чего ее делают?
 - А. Из млечного сока, выделяемого из корней +
 - Б. Из молодых побегов
 - В. Из высушенных плодов
2. Сколько семян в соплодии бадьяна?
 - А. 8-12
 - Б. 15-20
 - В. 1-3 +
3. Какой вкус у базелика?
 - А. Горький со сладковатым привкусом +
 - Б. Кисло-сладкий и немного острый
 - В. Острый с сильным горьковатым привкусом
4. В Корее используют не только семена, но и листья кунжута. Какие они на вкус?
 - А. Очень сладкие
 - Б. Жгучие +
 - В. Почти безвкусные
5. Запах чего напоминает запах майорана?
 - А. Базелика
 - Б. Шалфея +
 - В. Мята

6. А какая специя схожа по вкусу с майораном?
- А. Мускатный орех
 - Б. Орегано +
 - В. Шафран
7. Какую приправу в прибрежной Словении, особенно в Копере, добавляют в сырный чебурек?
- А. Ямайский перец
 - Б. Мускатный орех
 - В. Руккола +
8. Столовая горчица готовится из семян растений семейства ...
- А. Тыквенные
 - Б. Паслёновые
 - В. Капустные +
9. Шафран — это не только пряность, но и пищевой краситель. Какого цвета?
- А. Оранжевого +
 - Б. Тёмно-бордового
 - В. Зеленого
10. Какая специя обязательна для приготовления французского рыбного супа бойуабес?
- А. Шафран +
 - Б. Базилик
 - В. Аир
11. В какой кухне широко применяется ямайский перец?
- А. Испанской
 - Б. Карибской +
 - В. Португальской
12. С чем чаще всего используют в Скандинавии ямайский перец?
- А. Со сладостями
 - Б. С мясом
 - В. С рыбой +
13. Какая страна считается родиной ванили?
- А. Мексика +
 - Б. Испания
 - В. Индия
14. На какие растения по вкусу похож бадьян?
- А. Асафетида и кунжут
 - Б. Анис и фенхель +
 - В. Оба ответа верны
15. Щепотку какой специи добавляют в масло перед тем, как закончить приготовление масалы в Индии?
- А. Аниса
 - Б. Бадьяна
 - В. Асафетиды +

2.2.1. Лабораторные занятия

Таблица 2 – Перечень лабораторных занятий по ОП. 14 Кухни народов мира

№ п/п	Тема лабораторного занятия	Формируемые ПК+ОК, ЛР	Количество часов
1	Тема 2. Характерные черты и особенности русской, украинской, белорусской кухонь <i>Лабораторное занятие № 1</i> Организация процесса подготовки и приготовления традиционных блюд русской, украинской, белорусской кухонь	ПК 1.1 – ПК 1-4 ПК 2.1- ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.7 ПК 4.1- ПК 4.6 ПК 5.1- ПК 5.6 ПК 7.1- ПК 7.2 ОК.01 - ОК.09 ЛР 1,2,7,9,11, 13,15,16,17,19,21	4
2	Тема 3. Кавказская национальная кухня <i>Лабораторное занятие № 2</i> Организация процесса подготовки и приготовления блюд кавказской кухни	ПК 1.1 – ПК 1-4 ПК 2.1- ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.7 ПК 4.1- ПК 4.6 ПК 5.1- ПК 5.6 ПК 7.1- ПК 7.2 ОК.01 - ОК.09 ЛР 1,2,7,9,11, 13,15,16,17,19,21	4
3	Тема 4. Кухня прибалтийских народов, традиции национальной казахской кухни <i>Лабораторное занятие № 3</i> Организация процесса подготовки и приготовления блюд латвийской, литовской, эстонской, казахской кухонь	ПК 1.1 – ПК 1-4 ПК 2.1- ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.7 ПК 4.1- ПК 4.6 ПК 5.1- ПК 5.6 ПК 7.1- ПК 7.2 ОК.01 - ОК.09 ЛР 1,2,7,9,11, 13,15,16,17,19,21	4
4	Тема 5. Национальная японская кухня и ее своеобразие. Традиции китайской кухни. <i>Лабораторное занятие № 4</i> Организация процесса подготовки и приготовления блюд японской и китайской кухонь	ПК 1.1 – ПК 1-4 ПК 2.1- ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.7 ПК 4.1- ПК 4.6 ПК 5.1- ПК 5.6 ПК 7.1- ПК 7.2 ОК.01 - ОК.09 ЛР 1,2,7,9,11, 13,15,16,17,19,21	4
5	Тема 6. Итальянская кухня. Немецкая кухня <i>Лабораторное занятие № 5</i> Организация процесса подготовки и приготовления блюд итальянской, немецкой кухонь	ПК 1.1 – ПК 1-4 ПК 2.1- ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.7 ПК 4.1- ПК 4.6 ПК 5.1- ПК 5.6 ПК 7.1- ПК 7.2 ОК.01 - ОК.09 ЛР 1,2,7,9,11, 13,15,16,17,19,21	4
6	Тема 7. Национальные особенности индийской кухни	ПК 1.1 – ПК 1-4	4

	<i>Лабораторное занятие № 6</i> Организация процесса подготовки и приготовления блюд индийской кухни	ПК 2.1- ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.7 ПК 4.1- ПК 4.6 ПК 5.1- ПК 5.6 ПК 7.1- ПК 7.2 ОК.01 - ОК.09 ЛР 1,2,7,9,11, 13,15,16,17,19,21	
7	Тема 8. Французская кухня <i>Лабораторное занятие № 7</i> Организация процесса подготовки и приготовления блюд французской кухни	ПК 1.1 – ПК 1-4 ПК 2.1- ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.7 ПК 4.1- ПК 4.6 ПК 5.1- ПК 5.6 ПК 7.1- ПК 7.2 ОК.01 - ОК.09 ЛР 1,2,7,9,11, 13,15,16,17,19,21	4

Критерии оценивания лабораторных работ обучающихся

Знания, умения, навыки обучающихся оцениваются оценками: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

При выставлении оценки применяются следующие критерии:

Оценка «отлично»:

- соблюдение последовательности организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессам приготовления национальных блюд с использованием необходимого оборудования, посуды, инструментов, инвентаря в соответствии с технологическими требованиями;
- точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт;
- соответствие показателей органолептической оценки качества подготовленных полуфабрикатов и готовых блюд;
- соблюдение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01. инструкцией «Общие требования техники безопасности в лаборатории №26 «Учебный кулинарный цех»» ИОТ - 011 2016.

Оценка «хорошо»:

- допущены незначительные отклонения в последовательности организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессам приготовления национальных блюд с использованием необходимого оборудования, посуды, инструментов, инвентаря;
- при оформлении технологических карт допущены неточности в расчетах, исправления;
- допущены незначительные отклонения показателей органолептической оценки качества подготовленных полуфабрикатов и готовых блюд;
- соблюдение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01. Инструкцией «Общие требования техники безопасности в лаборатории №26 «Учебный кулинарный цех»» ИОТ – 011 2016.

Оценка «удовлетворительно»:

- допущены отклонения в последовательности организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессам приготовления национальных блюд с использованием необходимого оборудования, посуды, инструментов, инвентаря;
- при оформлении технологических карт допущены неточности в расчетах, исправления;
- допущены отклонения показателей органолептической оценки качества подготовленных полуфабрикатов и готовых блюд;

- соблюдение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01. инструкцией «Общие требования техники безопасности в лаборатории №26 «Учебный кулинарный цех»» ИОТ - 011 2016.

Оценка «неудовлетворительно»:

- допущены грубые нарушения последовательности организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессам приготовления национальных блюд с использованием необходимого оборудования, посуды, инструментов, инвентаря;

- неверно выполнены расчеты при составлении технологических карт;

- обучающийся не владеет навыками использования нормативно-технологической документации;

- показатели органолептической оценки качества подготовленных полуфабрикатов и готовых блюд не соответствуют требованиям нормативной документации;

- допущены грубые нарушения правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований.

Во всех случаях оценка снижается, если обучающийся не соблюдал правила техники безопасности.

Лабораторное занятие № 1

Тема 2. Характерные черты и особенности русской, украинской, белорусской кухонь

Тема: Организация процесса подготовки и приготовления традиционных блюд русской, украинской, белорусской кухонь.

Цель: получить практические навыки в технологии приготовления традиционных блюд русской, украинской, белорусской кухонь

Лабораторное занятие № 2

Тема 3. Кавказская национальная кухня

Тема: Организация процесса подготовки и приготовления блюд кавказской кухни.

Цель: получить практические навыки в технологии приготовления блюд кавказской кухни

Лабораторное занятие № 3

Тема 4. Кухня прибалтийских народов, традиции национальной казахской кухни

Тема: Организация процесса подготовки и приготовления блюд латвийской, литовской, эстонской, казахской кухонь.

Цель: получить практические навыки в технологии приготовления блюд латвийской, литовской, эстонской, казахской кухонь

Лабораторное занятие № 4

Тема 5. Национальная японская кухня и ее своеобразие. Традиции китайской кухни.

Тема: Организация процесса подготовки и приготовления блюд японской и китайской кухонь.

Цель: получить практические навыки в технологии приготовления блюд японской и китайской кухонь

Лабораторное занятие № 5

Тема 6. Итальянская кухня. Немецкая кухня.

Тема: Организация процесса подготовки и приготовления блюд итальянской, немецкой кухонь.

Цель работы: получить практические навыки в технологии приготовления блюд итальянской, немецкой кухонь

Лабораторное занятие № 6

Тема 7. Национальные особенности индийской кухни.

Тема: Организация процесса подготовки и приготовления блюд индийской кухни.

Цель работы: получить практические навыки в технологии приготовления блюд индийской кухни

Лабораторное занятие № 7

Тема 8.Французская кухня.

Тема:Организация процесса подготовки и приготовления блюд французской кухни.

Цель работы:получить практические навыки в технологии приготовления блюдфранцузской кухни

2.2.2. Практическиезанятия

№ п/п	Тема практического занятия	Формируемые ПК + ОК, ЛР	Количество часов
1	<p>Тема 2. Характерные черты и особенности русской, украинской, белорусской кухонь</p> <p><i>Практическое занятие № 1</i> Расчет массы сырья для приготовления традиционных блюд русской, украинской, белорусской кухонь</p>	ПК 1.1 – ПК 1-4 ПК 2.1- ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.7 ПК 4.1- ПК 4.6 ПК 5.1- ПК 5.6 ПК 7.1- ПК 7.2 ОК.01 - ОК.09 ЛР 1,2,7,9,11, 13,15,16,17,19,21	2
2	<p>Тема 3.Кавказская национальная кухня</p> <p><i>Практическое занятие № 2</i> Расчет массы сырья для приготовления блюд кавказской кухни</p>	ПК 1.1 – ПК 1-4 ПК 2.1- ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.7 ПК 4.1- ПК 4.6 ПК 5.1- ПК 5.6 ПК 7.1- ПК 7.2 ОК.01 - ОК.09 ЛР 1,2,7,9,11, 13,15,16,17,19,21	2
3	<p>Тема 4.Кухня прибалтийских народов, традиции национальной казахской кухни</p> <p><i>Практическое занятие № 3</i> Расчет массы сырья для приготовления блюд латвийской, литовской, эстонской, казахской кухонь</p>	ПК 1.1 – ПК 1-4 ПК 2.1- ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.7 ПК 4.1- ПК 4.6 ПК 5.1- ПК 5.6 ПК 7.1- ПК 7.2 ОК.01 - ОК.09 ЛР 1,2,7,9,11, 13,15,16,17,19,21	2
4	<p>Тема 5. Национальная японская кухня и ее своеобразие. Традиции китайской кухни</p> <p><i>Практическое занятие № 4</i> Расчет массы сырья для приготовления блюд японской и китайской кухонь</p>	ПК 1.1 – ПК 1-4 ПК 2.1- ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.7 ПК 4.1- ПК 4.6 ПК 5.1- ПК 5.6 ПК 7.1- ПК 7.2 ОК.01 - ОК.09 ЛР 1,2,7,9,11, 13,15,16,17,19,21	2
5	Тема 6. Итальянская кухня. Немецкая кухня.	ПК 1.1 – ПК 1-4	2

	<i>Практическое занятие № 5</i> Расчет массы сырья для приготовления блюд итальянской, немецкой кухонь	ПК 2.1- ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.7 ПК 4.1- ПК 4.6 ПК 5.1- ПК 5.6 ПК 7.1- ПК 7.2 ОК.01 - ОК.09 ЛР 1,2,7,9,11, 13,15,16,17,19,21	
6	Тема 7. Национальные особенности индийской кухни.	ПК 1.1 – ПК 1-4 ПК 2.1- ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.7 ПК 4.1- ПК 4.6 ПК 5.1- ПК 5.6 ПК 7.1- ПК 7.2 ОК.01 - ОК.09 ЛР 1,2,7,9,11, 13,15,16,17,19,21	2
	<i>Практическое занятие № 6</i> Расчет массы сырья для приготовления блюд индийской кухни		
7	Тема 8. Французская кухня	ПК 1.1 – ПК 1-4 ПК 2.1- ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.7 ПК 4.1- ПК 4.6 ПК 5.1- ПК 5.6 ПК 7.1- ПК 7.2 ОК.01 - ОК.09 ЛР 1,2,7,9,11, 13,15,16,17,19,21	2
	<i>Практическое занятие № 7</i> Расчет массы сырья для приготовления блюд французской кухни		

Практическое занятие № 1

Тема 2. Характерные черты и особенности русской, украинской, белорусской кухонь

Тема: Расчет массы сырья для приготовления традиционных блюд русской, украинской, белорусской кухонь

Цель работы:приобрести навыки:

1. расчета массы сырья для приготовления традиционных блюд русской, украинской, белорусской кухонь;
2. составления технологических карт;
3. подбора материально-технического оснащения для приготовления традиционных блюд русской, украинской, белорусской кухонь

Практическое занятие № 2

Тема 3.Кавказская национальная кухня

Тема: Расчет массы сырья для приготовления блюд кавказской кухни

Цель работы:приобрести навыки:

1. расчета массы сырья для приготовления блюдкавказской кухни;
2. составления технологических карт;
3. подбора материально-технического оснащения для приготовления блюд кавказской кухни

Практическое занятие № 3

Тема 4.Кухня прибалтийских народов, традиции национальной казахской кухни

Тема: Расчет массы сырья для приготовления блюдлатвийской, литовской, эстонской, казахской кухонь.

Цель работы:приобрести навыки:

1. расчета массы сырья для приготовления блюд латвийской, литовской, эстонской, казахской кухонь;
2. составления технологических карт;

3. подбора материально-технического оснащения для приготовления блюд латвийской, литовской, эстонской, казахской кухонь

Практическое занятие № 4

Тема 5. Национальная японская кухня и ее своеобразие. Традиции китайской кухни.

Тема: Расчет массы сырья для приготовления блюд японской и китайской кухонь.

Цель работы: приобрести навыки:

1. расчета массы сырья для приготовления блюд японской и китайской кухонь;
2. составления технологических карт;
3. подбора материально-технического оснащения для приготовления блюд японской и китайской кухонь

Практическое занятие № 5

Тема 6. Итальянская кухня. Немецкая кухня

Тема: Расчет массы сырья для приготовления блюд итальянской, немецкой кухонь.

Цель работы: приобрести навыки:

1. расчета массы сырья для приготовления блюд итальянской, немецкой кухонь;
2. составления технологических карт;
3. подбора материально-технического оснащения для приготовления блюд итальянской, немецкой кухонь

Практическое занятие № 6

Тема 7. Национальные особенности индийской кухни

Тема: Расчет массы сырья для приготовления блюд индийской кухни.

Цель работы: приобрести навыки:

1. расчета массы сырья для приготовления блюд индийской кухни;
2. составления технологических карт;
3. подбора материально-технического оснащения для приготовления блюд индийской кухни

Практическое занятие № 7

Тема 8. Французская кухня

Тема: Расчет массы сырья для приготовления блюд французской кухни.

Цель работы: приобрести навыки:

1. расчета массы сырья для приготовления блюд французской кухни;
2. составления технологических карт;
3. подбора материально-технического оснащения для приготовления блюд французской кухни

Критерии оценивания выполнения практических занятий по ОП. 14 Кухни народов мира

Оценка (балл)	Организация рабочего места	Последовательность процессов исследования/изучения	Правила личной гигиены и техники безопасности		Объем выполненной работы	Требования к качеству выполнения заданий	Оформление отчета	Космопоказатели влияния от
5	В соответствии с установленными требованиями	Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией	Точное соблюдение установленных правил		На 100 %	Полностью соответствует требованиям	Полное соблюдение установленных правил	Проявление повышенного интереса; специальная самостоятельная планирование предстоящей работы, аккуратность, точность
4	Рабочее место организовано обучающимся самостоятельно, допущены незначительные отклонения от установленных требований, исправленные им самостоятельно	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, допущены незначительные отклонения, исправленные обучающимся самостоятельно	Допущены незначительные нарушения, исправленные обучающимся самостоятельно		На 100 %	Допущены незначительные отклонения от требований	Соблюдение установленных правил, с незначительными отклонениями	Самостоятельное планирование предстоящей работы, соблюдение трудовой дисциплины
3	Допущены незначительные ошибки, исправленные при помощи преподавателя	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, с незначительными ошибками, исправленные при помощи преподавателя	Соблюдение установленных правил, с незначительными отклонениями		Менее 100 %	Допущены незначительные отклонения от установленных требований	Допущены незначительные ошибки	Планирование занятия при преподавании
2	Допущены грубые ошибки	Нарушена последовательность технологических процессов	Не соблюдение правил		Допущено значительное недовыполнение	Качество не соответствует установленным требованиям	Допущены грубые ошибки, не соблюдена норма подачи	Планирование занятия составление преподавателя

2.2.3. Самостоятельная работа

Самостоятельная работа обучающихся проводится с целью:

- определения роли и места самостоятельной работы обучающихся в учебном процессе;
- конкретизации ее уровня, формы и вида;
- обобщения методов и приемов выполнения определенных типов учебных заданий;
- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развития познавательных способностей и активности обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- формирования профессиональных и общих компетенций.

При изучении ОП. 14 Кухни народов мира используется вид самостоятельной работы:

- внеаудиторная.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся предполагает выполнение домашнего задания с использованием информационных технологий по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Во время выполнения внеаудиторной самостоятельной работы при необходимости преподаватель проводит консультации.

Самостоятельная работа может, осуществляется индивидуально или группами обучающихся.

Критерии оценки результатов самостоятельной работы

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов являются:

- Уровень освоения учебного материала;
- уровень умения использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике;
- обоснованность и четкость изложения материала;
- оформление материала в соответствии с требованиями стандарта предприятия;
- уровень умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное;
- уровень умения четко сформулировать проблему, предложив ее решение, критически оценить решение и его последствия;
- уровень умения определить, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий;
- уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.

Тематический план и содержание самостоятельной работы

№ п/п	Название темы	Вид деятельности обучающегося	Формируемые ПК+ОК, ЛР	Объем часов	Форма контроля
1	Тема 1. Введение	сообщение	ПК 6.1 – ПК 6.5 ОК.01 - ОК.09 ЛР 1,2,3,5,7,9, 11,16,17,19,21	2	Оценка результатов сообщения
2	Тема 9. Пряности и приправы в национальных кухнях	доклад	ПК 1.1 – ПК 1-4 ПК 2.1- ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.7 ПК 4.1- ПК 4.6 ПК 5.1- ПК 5.6 ПК 7.1- ПК 7.2 ОК.01 - ОК.09 ЛР 1,2,7,9,11, 13,15,16,17,19,21	4	Оценка результатов доклада
Всего часов самостоятельной работы студентов по дисциплине:				6	

Критерии оценки доклада:

«**Отлично**» - объем доклада - 5-6 страниц, полностью раскрыта тема доклада, информация взята из нескольких источников, доклад написан грамотно, без ошибок, текст напечатан аккуратно, в соответствии с требованиями.

При защите доклада обучающийся продемонстрировал отличное знание материала работы, приводил соответствующие доводы, давал полные развернутые ответы на вопросы и аргументировал их.

«**Хорошо**» - объём доклада - 4-5 страниц, полностью раскрыта тема доклада, информация взята изнескольких источников, доклад написан грамотно, текст напечатан аккуратно, в соответствии стрбованиями, встречаются небольшие опечатки. При защите доклада обучающийся продемонстрировал хорошее знание материала работы, приводил соответствующие доводы, но не смог дать полные развернутые ответы на вопросы и привести соответствующие аргументы.

«**Удовлетворительно**» - объём доклада - менее 4 страниц, тема доклада раскрыта не полностью, информация взята из одного источника, реферат написан с ошибками, текст напечатан неаккуратно, много опечаток. При защите доклада обучающийся продемонстрировал слабое знание материала работы, не смог привести соответствующие доводы и аргументировать свои ответы.

«**Неудовлетворительно**» - объем доклада - менее 4 страниц, тема доклада не раскрыта, информация взята из 1 источника, много ошибок в построении предложений, текст напечатан неаккуратно, многоопечаток. При защите доклада обучающийся продемонстрировал слабое знание материала работы, не смог раскрыть тему не отвечал на вопросы.

Критерии оценки сообщения:

«**Отлично**»- учебный материал освоен обучающимся в полном объеме, легко ориентируется в материале, полно и аргументировано отвечает на дополнительные вопросы, излагает материал логически последовательно, делает самостоятельные выводы, умозаключения, демонстрирует кругозор, использует материал из дополнительных

источников, интернет ресурсы. Сообщение носит исследовательский характер. Речь характеризуется эмоциональной выразительностью, четкой дикцией, стилистической и орфоэпической грамотностью. Использует наглядный материал (презентация).

«Хорошо»- по своим характеристикам сообщение обучающегося соответствует характеристикам отличного ответа, но обучающийся может испытывать некоторые затруднения в ответах на дополнительные вопросы, допускать некоторые погрешности в речи. Отсутствует исследовательский компонент в сообщении.

«Удовлетворительно» - обучающийся испытывал трудности в подборе материала, его структурировании. Пользовался, в основном, учебной литературой, не использовал дополнительные источники информации. Не может ответить на дополнительные вопросы по теме сообщения. Материал излагает не последовательно, не устанавливает логические связи, затрудняется в формулировке выводов. Допускает стилистические и орфоэпические ошибки.

«Неудовлетворительно» - сообщение обучающимся не подготовлено либо подготовлено по одному источнику информации, либо не соответствует теме.

**3. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ МАТЕРИАЛЫ, СОДЕРЖАЩИЕ КОМПЛЕКТ
УТВЕРЖДЕННЫХ ПО УСТАНОВЛЕННОЙ ФОРМЕ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ
БИЛЕТОВ**

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия технологических дисциплин

Утверждаю:
Заместитель директора
по учебной работе
_____ О.Г. Сердюкова
« ____ » _____ 20__ г.

**Комплект экзаменационных билетов по
учебной дисциплине
ОП. 14 Кухни народов мира**
в рамках основной профессиональной образовательной программы
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма проведения оценочной процедуры: экзамен

20__ г.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Феодосийский политехнический техникум»

Разработчик: Зварич С. П., преподаватель специальных дисциплин

Комплект экзаменационных билетов по учебной дисциплине ОП. 14 Кухни народов мира рассмотрен и одобрен на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин
Протокол № _____ от «__» _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____ Т. В. Ситник

Старший методист _____ М.А. Бондаренко

3.1. Перечень теоретических вопросов к экзамену

1. Сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Украины
2. Сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Белоруссии
3. Сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Молдавии
4. Сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Грузии
5. Сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Армении
6. Сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Азербайджана
7. Сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Казахстана
8. Сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Узбекистана
9. Сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Киргизии
10. Сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Таджикистана
11. Сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Туркмении
12. Сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Литвы
13. Сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Латвии
14. Сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Эстонии
15. Сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Японии
16. Сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Китая
17. Сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Италии
18. Сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Англии
19. Сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Франции
20. Сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд немецкой кухни
21. Ассортимент и особенности приготовления первых блюд армянской кухни
22. Ассортимент и особенности приготовления мучных блюд казахской кухни
23. Ассортимент и особенности приготовления холодных блюд немецкой кухни
24. Ассортимент и особенности приготовления первых блюд французской кухни
25. Ассортимент и особенности приготовления блюд из мяса немецкой кухни
26. Ассортимент и особенности приготовления сладких блюд английской кухни
27. Ассортимент и особенности приготовления первых блюд китайской кухни
28. Ассортимент и особенности приготовления блюд из макаронных изделий итальянской кухни
29. Ассортимент и особенности приготовления сладких блюд немецкой кухни
30. Ассортимент и особенности приготовления сладких блюд латвийской и литовской кухни

31. Ассортимент и особенности приготовления первых блюд украинской кухни
32. Ассортимент и особенности приготовления первых блюд немецкой кухни
33. Ассортимент и особенности приготовления пловов в азербайджанской кухне
34. Ассортимент и особенности приготовления блюд из мяса азербайджанской кухни
35. Ассортимент и особенности приготовления блюд из круп и овощей армянской кухни
36. Ассортимент и особенности приготовления блюд из мяса и домашней птицы в грузинской кухне
37. Ассортимент и особенности приготовления первых блюд грузинской кухни
38. Ассортимент и особенности приготовления мучных блюд молдавской кухни
39. Ассортимент и особенности приготовления первых блюд молдавской кухни
40. Ассортимент и особенности приготовления блюд из картофеля и овощей в белорусской кухне
41. Ассортимент и особенности приготовления мучных изделий в украинской кухне

3.2. Перечень практического материала к экзамену

Составить технологические карты на блюда:

- грузинской кухни "Соус Бажа (Ореховый соус)"
- эстонской кухни "Суп с пивом (сладкий)"
- украинской кухни "Галушки с салом и луком "
- белорусской кухни "Мачанка с блинами"
- армянской кухни "Баклажаны фаршированные горохом "
- казахской кухни "Нарын" (лапша с мясом)
- туркменской кухни "Чорба"(суп туркменский)

Составить технологическую схему приготовления на блюда:

- эстонской кухни "Мусс из ревеня "
- украинской кухни "Голубцы с грибами "
- белорусской кухни "Кисель Белорусский "
- украинской кухни "Сиченики рыбные украинские "
- белорусской кухни "Драники по - домашнему "
- белорусской кухни "Толченка гороховая "
- казахской кухни "Лагман по- уйгурски "
- грузинской кухни "Цыплята табака "
- азербайджанской кухни "Шашлык из рыбы "
- латвийской кухни «Рабарберу» (суп из ревеня)

Составить алгоритм приготовления на блюда:

- литовской кухни "Крокеты из печени"
- молдавской кухни "Паприкаш мэмэлигуцэ (мясо тушеное с мамалыгой)"
- грузинской кухни "Чанахи"
- белорусской кухни "Блины картофельные с салом"
- украинской кухни "Кулеш из пшена"
- белорусской кухни "Бульон с колдунами "
- грузинской кухни " Шоти (Хлеб грузинский)"
- грузинской кухни " Суп- харчо с орехами"
- латвийской кухни " Майзес зупа" (суп хлебный)
- туркменской кухни "Берме"(мясо в собственном соку)

3.3 Критерии оценки знаний и умений

Оценка «5»:

- глубокое и полное овладение содержанием теоретического учебного материала, в котором обучающийся легко ориентируется, владеет понятийным аппаратом, умеет связывать теорию с практикой, высказывать и обосновывать свои суждения. грамотное, логичное изложение ответа (как в устной, так и в письменной форме), качественное внешнее оформление. Практическое задание выполнено без ошибок, с логическим рассуждением и рациональным способом.

Оценка «4»:

- студент в полной мере освоил теоретический учебный материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют некоторые неточности. Практическое задание выполнено, в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задание решено нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок.

Оценка «3»:

- студент обнаруживает теоретические знания и понимания основных положений учебного материала, но излагает его не в полном объеме, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не умеет доказательно обосновать свои суждения. Практическое задание выполнено, в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущена существенная ошибка в выполнении практического задания

Оценка «2»:

- студент имеет разрозненные, бессистемные теоретические знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, показывает полное незнание и непонимание учебного материала или отказывается отвечать. Практическое задание выполнено с существенными ошибками в логическом рассуждении и в решении или решение отсутствует.

Перечень литературы, разрешенной для применения на экзамене

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья. Галунова – СП.: Профессия, 2014, - 124с

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия технологических дисциплин

Дисциплина ОП. 14Кухни народов мира
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 1

1. Охарактеризуйте сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Украины
2. Охарактеризуйте ассортимент и особенности приготовления первых блюд армянской кухни
3. Составьте технологическую карту на блюдо грузинской кухни «Соус Бажа (Ореховый соус)»

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой
комиссии технологических дисциплин

Протокол № ___ от «___» _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____ Т. В. Ситник

Преподаватель _____ Зварич С. П.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия технологических дисциплин

Дисциплина ОП. 14 Кухни народов мира
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 2

1. Охарактеризуйте сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Белоруссии
2. Охарактеризуйте ассортимент и особенности приготовления мучных блюд казахской кухни
3. Составьте технологическую схему приготовления на блюдо эстонской кухни «Мусс из ревеня»

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой
комиссии технологических дисциплин
Протокол № ___ от «__» _____ 20__ г.
Председатель ЦК _____ Т. В. Ситник

Преподаватель _____ Зварич С. П.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия технологических дисциплин

Дисциплина ОП. 14 Кухни народов мира
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 3

1. Охарактеризуйте сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Молдавии
2. Охарактеризуйте ассортимент и особенности приготовления холодных блюд немецкой кухни
3. Составьте алгоритм приготовления на блюдо литовской кухни «Крокеты из печени»

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой
комиссии технологических дисциплин

Протокол № ___ от «___» _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____ Т. В. Ситник

Преподаватель _____ Зварич С. П.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия технологических дисциплин

Дисциплина ОП. 14 Кухни народов мира
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 4

1. Охарактеризуйте сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Грузии
2. Охарактеризуйте ассортимент и особенности приготовления первых блюд французской кухни
3. Составьте технологическую карту на блюдо эстонской кухни «Суп с пивом (сладкий)»

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой
комиссии технологических дисциплин
Протокол № ___ от «___» _____ 20__ г.
Председатель ЦК _____ Т. В. Ситник
Преподаватель _____ Зварич С. П.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия технологических дисциплин

Дисциплина ОП. 14 Кухни народов мира
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 5

1. Охарактеризуйте сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Армении
2. Охарактеризуйте ассортимент и особенности приготовления блюд из мяса немецкой кухни
3. Составьте алгоритм приготовления на блюда молдавской кухни «Паприкаш мэмэлигуцэ (мясо тушеное с мамалыгой)»

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой
комиссии технологических дисциплин
Протокол № _____ от «___» _____ 20__ г.
Председатель ЦК _____ Т. В. Ситник
Преподаватель _____ Зварич С. П.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия технологических дисциплин

Дисциплина ОП. 14 Кухни народов мира
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 6

1. Охарактеризуйте сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Азербайджана
2. Охарактеризуйте ассортимент и особенности приготовления сладких блюд английской кухни
3. Составьте технологическую схему приготовления на блюдо украинской кухни «Голубцы с грибами»

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой
комиссии технологических дисциплин
Протокол № ___ от «___» _____ 20__ г.
Председатель ЦК _____ Т. В. Ситник
Преподаватель _____ Зварич С. П.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия технологических дисциплин

Дисциплина ОП. 14 Кухни народов мира
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 7

1. Охарактеризуйте сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Казахстана
2. Охарактеризуйте ассортимент и особенности приготовления первых блюд китайской кухни
3. Составьте алгоритм приготовления на блюдо грузинской кухни «Чанахи»

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой
комиссии технологических дисциплин
Протокол № ___ от «___» _____ 20__ г.
Председатель ЦК _____ Т. В. Ситник
Преподаватель _____ Зварич С. П.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия технологических дисциплин

Дисциплина ОП. 14 Кухни народов мира
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 8

1. Охарактеризуйте сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Англии
2. Охарактеризуйте ассортимент и особенности приготовления блюд из макаронных изделий итальянской кухни
3. Составьте технологическую схему приготовления на блюдо белорусской кухни «Кисель Белорусский»

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой
комиссии технологических дисциплин
Протокол № ___ от «___» _____ 20__ г.
Председатель ЦК _____ Т. В. Ситник
Преподаватель _____ Зварич С. П.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия технологических дисциплин

Дисциплина ОП. 14 Кухни народов мира
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 9

1. Охарактеризуйте сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Узбекистана
2. Охарактеризуйте ассортимент и особенности приготовления сладких блюд немецкой кухни
3. Составьте технологическую схему приготовления на блюдо украинской кухни «Сиченики рыбные украинские»

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой
комиссии технологических дисциплин
Протокол № ___ от «___» _____ 20__ г.
Председатель ЦК _____ Т. В. Ситник
Преподаватель _____ Зварич С. П.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия технологических дисциплин

Дисциплина ОП. 14 Кухни народов мира
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 10

1. Охарактеризуйте сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Киргизии
2. Охарактеризуйте ассортимент и особенности приготовления сладких блюд латвийской и литовской кухни
3. Составьте технологическую схему приготовления на блюдо белорусской кухни «Драники по – домашнему»

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой
комиссии технологических дисциплин
Протокол № ____ от «__» _____ 20__ г.
Председатель ЦК _____ Т. В. Ситник
Преподаватель _____ Зварич С. П.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия технологических дисциплин

Дисциплина ОП. 14 Кухни народов мира
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 11

1. Охарактеризуйте сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Таджикистана
2. Охарактеризуйте ассортимент и особенности приготовления первых блюд украинской кухни
3. Составьте алгоритм приготовления на блюдо белорусской кухни «Блины картофельные с салом»

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой
комиссии технологических дисциплин
Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.
Председатель ЦК _____ Т. В. Ситник
Преподаватель _____ Зварич С. П.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия технологических дисциплин

Дисциплина ОП. 14 Кухни народов мира
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 12

1. Охарактеризуйте сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Туркмении
2. Охарактеризуйте ассортимент и особенности приготовления первых блюд немецкой кухни
3. Составьте технологическую карту на блюдо украинской кухни «Галушки с салом и луком»

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой
комиссии технологических дисциплин
Протокол № ____ от « ____ » _____ 20__ г.
Председатель ЦК _____ Т. В. Ситник
Преподаватель _____ Зварич С. П.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия технологических дисциплин

Дисциплина ОП. 14 Кухни народов мира
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 13

1. Охарактеризуйте сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Англии
2. Охарактеризуйте ассортимент и особенности приготовления пловов в азербайджанской кухне
3. Составьте технологическую схему приготовления на блюдо эстонской кухни «Толченка гороховая»

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой
комиссии технологических дисциплин
Протокол № ___ от «___» _____ 20__ г.
Председатель ЦК _____ Т. В. Ситник
Преподаватель _____ Зварич С. П.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия технологических дисциплин

Дисциплина ОП. 14 Кухни народов мира
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 14

1. Охарактеризуйте сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Литвы
2. Охарактеризуйте ассортимент и особенности приготовления блюд из мяса азербайджанской кухни
3. Составьте алгоритм приготовления на блюдо украинской кухни «Кулеш из пшена»

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой
комиссии технологических дисциплин
Протокол № ____ от « ____ » _____ 20__ г.
Председатель ЦК _____ Т. В. Ситник
Преподаватель _____ Зварич С. П.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия технологических дисциплин

Дисциплина ОП. 14 Кухни народов мира
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 15

1. Охарактеризуйте сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Латвии
2. Охарактеризуйте ассортимент и особенности приготовления блюд из круп и овощей армянской кухни
3. Составьте технологическую карту на блюдо белорусской кухни «Мачанка с блинами»

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой
комиссии технологических дисциплин
Протокол № ___ от «__» _____ 20__ г.
Председатель ЦК _____ Т. В. Ситник
Преподаватель _____ Зварич С. П.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия технологических дисциплин

Дисциплина ОП. 14 Кухни народов мира
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 16

1. Охарактеризуйте сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Эстонии
2. Охарактеризуйте ассортимент и особенности приготовления блюд из мяса и домашней птицы в грузинской кухне
3. Составьте технологическую схему приготовления на блюдо казахской кухни»
Лагман по – уйгурски»

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой
комиссии технологических дисциплин
Протокол № ___ от «___» _____ 20__ г.
Председатель ЦК _____ Т. В. Ситник
Преподаватель _____ Зварич С. П.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия технологических дисциплин

Дисциплина ОП. 14 Кухни народов мира
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 17

1. Охарактеризуйте сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Японии
2. Охарактеризуйте ассортимент и особенности приготовления первых блюд грузинской кухни
3. Составьте алгоритм приготовления на блюдо белорусской кухни «Бульон с колдунами»

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой
комиссии технологических дисциплин
Протокол № ___ от «__» _____ 20__ г.
Председатель ЦК _____ Т. В. Ситник
Преподаватель _____ Зварич С. П.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия технологических дисциплин

Дисциплина ОП. 14 Кухни народов мира
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 18

1. Охарактеризуйте сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Китая
2. Охарактеризуйте ассортимент и особенности приготовления мучных блюд молдавской кухни
3. Составьте технологическую карту на блюдо армянской кухни «Баклажаны, фаршированные горохом»

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой
комиссии технологических дисциплин
Протокол № ____ от « ____ » _____ 20__ г.
Председатель ЦК _____ Т. В. Ситник
Преподаватель _____ Зварич С. П.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия технологических дисциплин

Дисциплина ОП. 14 Кухни народов мира
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 19

1. Охарактеризуйте сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Италии
2. Охарактеризуйте ассортимент и особенности приготовления первых блюд молдавской кухни
3. Составьте технологическую схему приготовления на блюдо грузинской кухни «Цыплята табака»

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой
комиссии технологических дисциплин
Протокол № ___ от «___» _____ 20__ г.
Председатель ЦК _____ Т. В. Ситник
Преподаватель _____ Зварич С. П.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия технологических дисциплин

Дисциплина ОП. 14 Кухни народов мира
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 20

1. Охарактеризуйте сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Франции
2. Охарактеризуйте ассортимент и особенности приготовления блюд из картофеля и овощей в белорусской кухне
3. Составьте алгоритм приготовления на блюдо грузинской кухни «Шоти (Хлеб грузинский)»

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой
комиссии технологических дисциплин
Протокол № ___ от «__» _____ 20__ г.
Председатель ЦК _____ Т. В. Ситник
Преподаватель _____ Зварич С. П.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия технологических дисциплин

Дисциплина ОП. 14 Кухни народов мира
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 21

1. Охарактеризуйте сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд немецкой кухни
2. Охарактеризуйте ассортимент и особенности приготовления мучных изделий в украинской кухне
3. Составьте технологическую схему приготовления на блюдо азербайджанской кухни «Шашлык из рыбы»

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой
комиссии технологических дисциплин
Протокол № ___ от «___» _____ 20__ г.
Председатель ЦК _____ Т. В. Ситник
Преподаватель _____ Зварич С. П.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия технологических дисциплин

Дисциплина ОП. 14 Кухни народов мира
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 22

1. Охарактеризуйте сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Литвы
2. Охарактеризуйте ассортимент и особенности приготовления первых блюд немецкой кухни
3. Составьте алгоритм приготовления на блюдо грузинской кухни «Суп- харчо с орехами»

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой
комиссии технологических дисциплин
Протокол № ___ от «___» _____ 20__ г.
Председатель ЦК _____ Т. В. Ситник
Преподаватель _____ Зварич С. П.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия технологических дисциплин

Дисциплина ОП. 14 Кухни народов мира
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 23

1. Охарактеризуйте сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Японии
2. Охарактеризуйте ассортимент и особенности приготовления первых блюд армянской кухни
3. Составьте технологическую схему приготовления на блюдо латвийской кухни «Рабарберу» (суп из ревеня)

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой
комиссии технологических дисциплин
Протокол № ___ от «___» _____ 20__ г.
Председатель ЦК _____ Т. В. Ситник
Преподаватель _____ Зварич С. П.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия технологических дисциплин

Дисциплина ОП. 14 Кухни народов мира
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 24

1. Охарактеризуйте сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Китая
2. Охарактеризуйте ассортимент и особенности приготовления блюд из круп и овощей армянской кухни
3. Составьте технологическую карту на блюдо казахской кухни «Нарын» (лапша с мясом)

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой
комиссии технологических дисциплин
Протокол № ____ от « ____ » _____ 20__ г.
Председатель ЦК _____ Т. В. Ситник
Преподаватель _____ Зварич С. П.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия технологических дисциплин

Дисциплина ОП. 14 Кухни народов мира
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 25

1. Охарактеризуйте сырье, приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни Англии
2. Охарактеризуйте ассортимент и особенности приготовления блюд из мяса и домашней птицы в грузинской кухне
3. Составьте алгоритм приготовления на блюдо латвийской кухни «Майзесзупа» (суп хлебный)

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой
комиссии технологических дисциплин
Протокол № ___ от «___» _____ 20__ г.
Председатель ЦК _____ Т. В. Ситник
Преподаватель _____ Зварич С. П.