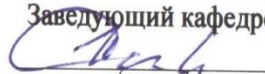


ФГБОУ ВО «НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ»
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № ОП.03-78
«5» 05 2017 г.

УТВЕРЖДЕН

на заседании кафедры
Протокол от «16» 04 2017 г. № 9
Заведующий кафедрой


(подпись) С.Л. Гаптар

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б1.В.ДВ.11.1 Кухни народов мира
(МОДУЛЯ)

19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки (специальности)

Новосибирск 2017

**Паспорт
фонда оценочных средств**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	<p>Раздел 1. КУХНИ НАРОДОВ ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЕВРОПЫ: Германия, Швейцария, Австрия, Чехия, Венгрия Польша. КУХНИ НАРОДОВ АФРИКИ: Египет, Алжир, Тунис, Марокко</p>	ОПК-5; ПК-4;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета с оценкой. Реферат
2	<p>Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.</p>	ОПК-5; ПК-4	Тесты. Контрольная работа. Вопросы для зачета с оценкой Реферат
3	<p>Раздел 2. КУХНИ НАРОДОВ АЗИИ. ЮЖНОЙ АЗИИ: Индия, Шри-Ланка. ЮГО-ВОСТОЧНАЯ АЗИЯ: Бирма, Таиланд, Вьетнам, Сингапур и Малайзия, Филиппины, Индонезия. ВОСТОЧНАЯ АЗИЯ: Китай, Корея, Япония.</p>	ОПК-5; ПК-4	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета с оценкой.

4	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	ОПК-5; ПК-4	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
5	Раздел 3. КУХНИ НАРОДОВ КAVKAZA: Адыгея, Армения, Абхазия, Грузия, Азербайджан.	ОПК-5; ПК-4	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета с оценкой.
6	Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков. Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь. Новые технологии приготовления кулинарной продукции	ОПК-5; ПК-4;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.

ФГБОУ ВО «НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ»
Факультет Биолого- технологический
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Тематика контрольных работ для студентов

Вариант 1

1. Национальная кулинария как часть национальной кухни. Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов. Современные тенденции развития национальных кухонь.
2. Характерные черты и особенности национальной кухни народов России.
3. Традиционная и современная кавказская национальная кухня.

Вариант 2

1. Кухня испанских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.
2. Ассортимент и технология основных групп блюд испанской кухни. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология праздничных блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков испанской кухни.

Вариант 3

1. Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.
2. Ассортимент и технология подача традиционных блюд. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.
3. Характеристика ассортимента напитков Японии.

Вариант 4

1. Кухня народов Франции.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий французской кухни.

Вариант 5

1. Кухня Японии. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.
2. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий японской кухни.
3. Особенности технологии первых блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий, наиболее распространенных вторых блюд и напитков японской кухни.

Вариант 6

1. Кухня народов Китая. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.
2. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий китайской кухни.
3. Особенности технологии первых блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий, наиболее распространенных вторых блюд и напитков китайской кухни.

Вариант 7

1. Турецкая кухня. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.
2. Мучные блюда турецкой кухни. Ассортимент и технология подача традиционных блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков в турецкой кухне.

Вариант 8

1. Характерные черты национальной грузинской кухни.
2. Технология традиционных холодных и первых блюд грузинской кухни.
3. Ассортимент основных видов сырья для их приготовления. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий грузинской кухни.

Вариант 9

1. Кулинарные традиции Италии. Ассортимент и особенности технологии основных блюд национальной итальянской кухни.
2. Характеристика ассортимента холодных и первых блюд национальной итальянской кухни. Особенности тепловой обработки продуктов.
3. Охарактеризовать основные виды теста и их технологию, используемые для приготовления различных блюд, изделий в национальной итальянской кухне. Ассортимент национальных блюд и изделий из теста.

Вариант 9

1. Основные особенности кухни народов Средней Азии (Киргизия, Таджикистан, Туркмения).
2. Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки.
3. Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. Особенности чаепития. Ассортимент и технология горячих и холодных напитков. Правила подачи.

Вариант 10

1. Кухня Китая. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.
2. Ассортимент наиболее популярных блюд китайской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий китайской кухни.

Вариант 11 1. Кухня Греции.

2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий греческой кухни.

Вариант 12

1. Кухня Египта.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий египетской кухни.

Вариант 13

1. Кухня Германии.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий немецкой кухни.

Вариант 14

1. Кухня Англии.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий английской кухни.

Вариант 15

1. Кухня Индии.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий индийской кухни.

Вариант 16

1. Корейская кухня. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.

2. Ассортимент наиболее популярных блюд корейской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий корейской кухни.

Вариант 17

1. Мексиканская кухня. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.
2. Ассортимент наиболее популярных блюд мексиканской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.
3. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий мексиканской кухни.

Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине

1. Особенности и традиции французской кухни.
2. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд французской кухни.
3. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания во Франции.
4. Особенности и традиции итальянской кухни.
5. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд итальянской кухни.
6. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания в Италии.
7. Особенности и традиции испанской кухни.
8. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд испанской кухни.
9. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания в Испании.
10. Особенности немецкой кухни.
11. Ассортимент и особенности приготовления национальных блюд немецкой кухни.
12. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания немцев.
13. Культура питания в Англии.
14. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд английской и ирландской кухни.
15. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания англичан.
16. Особенности финской, норвежской, шведской и датской кухни.

17.Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд финской, норвежской, шведской и датской кухни.

18.Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания жителей Скандинавских стран.

19.Особенности мексиканской кухни.

20.Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд мексиканской кухни.

21. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания в Мексике.

22.Особенности и традиции китайской кухни.

23.Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд китайской кухни.

24. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания жителей Китая.

25.Особенности и традиции японской кухни.

26.Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд японской кухни.

27. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания жителей Японии.

Темы для рефератов

1. Национальная кулинария как часть национальной кухни.
2. Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов.
3. Традиции российской кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд.
4. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий национальных российской кухни.
5. Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.
6. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий кавказской кухни.
7. Кухня испанских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.
8. Традиции национальной итальянской кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд.
9. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий итальянской кухни.

10. Кухня народов Франции. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий французской кухни.
11. Восточная кухня и ее своеобразие. Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки.
12. Традиции китайской кухни. Характеристика сырья, традиционные способы его обработки. Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подачи.
13. Напитки в турецкой кухне.
14. Мучные блюда турецкой кухни.
15. Традиции национальной греческой кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд.
16. Культура питания в Англии.
17. Особенности финской, норвежской, шведской и датской кухни.

Тестовые задания

1. Напишите два фактора, составляющих основу любой национальной кухни.
2. Систему питания определяют (дополните):
 - а) набор основных продуктов
 - б)
3. Дополните перечень наиболее распространенных типов питания:
 - а) пшеничный
 - б) ...
4. Основу болгарской кухни составляют:
 - а) овощи
 - б) молочные продукты
 - в) мясопродукты
 - г) крупы и макаронные изделия
 - д) рыба
5. Из холодных блюд и закусок болгары предпочитают:
 - а) бутерброды
 - б) гастрономические продукты
 - в) овощные салаты
 - г) салаты с мясопродуктами
6. Для заправки болгарской чорбы используют:
 - а) кислый настой из отрубей
 - б) сметану
 - в) смесь взбитых яиц и кислого молока
 - г) уксус
7. Основой для супа “Таратор” является:

- а) мясной бульон
 - б) овощной отвар
 - в) йогурт
8. Преобладающий способ приготовления вторых блюд из овощей в Болгарии:
- а) варка
 - б) жарка
 - г) тушение
9. Определите группу характерных для болгарской кухни вторых блюд:
- а) гювеч, мусака, плакия, кебабы, яхния
 - б) чулама, мусака, мититеи, токана
 - в) гуляш, паприкаш, токаны, перкольт
10. Болгарский пирог банница готовится из теста:
- а) слоеного дрожжевого
 - б) слоеного пресного
 - в) песочного
11. Популярным горячим напитком в Болгарии является:
- а) кофе по-восточному
 - б) кофе с молоком
 - г) чай
12. Какие виды супов можно включить в меню для болгарской делегации:
- а) суп молочный
 - б) окрошка
 - в) бульон куриный с яичным желтком
 - г) суп-пюре из овощей
 - д) рассольник
13. Укажите вторые блюда, которые не следует включать в меню болгарской делегации:
- а) блюда из жареного мяса с овощным гарниром
 - б) блюда из котлетной массы
 - в) крупяные блюда
 - г) рагу из баранины
14. Выберите режим питания, которого придерживаются итальянцы:
- а) легкий завтрак, плотный обед, плотный ужин
 - б) легкий завтрак, плотный обед, умеренный ужин
 - в) плотный завтрак, умеренный обед, легкий ужин
15. Укажите виды жиров, характерные для итальянской кухни:
- а) подсолнечное масло
 - б) оливковое масло

- в) сливочное масло
 - г) свиное сало
16. Выделите характерный для итальянской кухни ассортимент супов:
- а) прозрачные супы с гарнирами
 - б) супы – пюре
 - в) супы с макаронными изделиями
 - г) супы картофельные
 - д) супы молочные
17. Укажите название итальянского блюда из кукурузной муки:
- а) мамалыга
 - б) паста
 - в) полента
18. Определите виды мясных продуктов, предпочтительно используемых для приготовления итальянских вторых блюд:
- а) телятина
 - б) говядина
 - в) свинина жирная
 - г) свинина нежирная
 - д) субпродукты
 - е) рубленое мясо
19. В качестве гарнира к горячим блюдам в Италии принято подавать:
- а) салаты
 - б) овощные гарниры
 - в) картофельное пюре
 - г) жареный картофель
20. Укажите национальные сорта сыров Италии:
- а) рокфор, камамбер, грюер
 - б) пармезан, моцарелла, пекорино
21. Выделите наименее характерную группу продуктов для французской кухни:
- а) овощи и корнеплоды
 - б) мясопродукты
 - в) рыба и морепродукты
 - г) крупы и макаронные изделия
 - д) молочные продукты, включая сыры
 - е) яичные продукты
22. Назовите варианты использования вина во французской кулинарии.
23. Для приема “фламбе” используют:
- а) вино

- б) коньяк
 - в) ликер
24. Дополните варианты использования сыров во французской кулинарии:
- а) закуска
 - б)....
25. Исключите компоненты, не входящие в рецептуру лукового супа по-парижски:
- а) лук репчатый
 - б) лук – порей
 - в) бульон
 - г) гренки
 - д) яйца
 - е) сыр швейцарский
 - ж) брынза
26. К региональным французским блюдам относятся:
- а) бифштекс с картофелем фри
 - б) омлет
 - в) тулузские бобы с сосисками
 - г) буйабесс
 - д) эльзасская тушеная капуста с сосисками
 - е) страсбургский паштет из гусиной печени
27. Что использовали коренные жители Северной Америки вместо сахара?
- а) финиковую пасту
 - б) виноградный сок
 - в) сушеный виноград
 - г) кленовый сироп
28. Как называется блюдо, приготовленное на открытом огне на свежем воздухе?
- а) тандур
 - б) барбекю
 - в) карри
 - г) пилав
29. Любимый овощ американцев, используемый не только в кулинарии, но и как традиционное украшение:
- а) тыква
 - б) огурец
 - в) помидоры
 - г) перец
30. Какой кухне принадлежит блюдо «ветчина в медовой глазури»?
- а) немецкой
 - б) американской

- в) бразильской
 - г) мексиканской
31. В какой кухне мясо и рыбу для горячих блюд не панируют?
- а) мексиканской
 - б) американской
 - в) аргентинской
 - г) бразильской
32. Какое блюдо заменяет бразильский суп?
- а) пампас
 - б) пиканья
 - в) фейжуадо
 - г) террине
33. Какой продукт является основным продуктом питания мексиканцев?
- а) кукуруза
 - б) рис
 - в) нут
 - г) чечевица
34. Какой продукт является основой многих мексиканских блюд?
- а) рыбный соус
 - б) тортильяс
 - в) каннелони
 - г) ньёки
35. Как в мексиканской кухне называют блюда на основе кукурузной каши?
- а) такос
 - б) энчиладос
 - в) квесадильяс
 - г) тамалес
36. В кухне, какой страны существует специальная классификация остроты различных сортов перца?
- а) Венгрии
 - б) Мексике
 - в) Бразилии
 - г) Испании
37. Способ измельчения вареного мяса и рыбы для мексиканских блюд:
- а) протираание
 - б) рубка
 - в) деление на волокна
 - г) нарезка
38. Из какой муки готовят тортильяс в мексиканской кухне?
- а) рисовой
 - б) пшеничной
 - в) гречневой
 - г) кукурузной
39. Каким супам отдают предпочтение американцы?
- а) заправочным

- б) прозрачным
- в) пюреобразным
- г) фруктовым

40. Чем, как правило, заправляют салаты в мексиканской кухне?

- а) сметаной
- б) сливками
- в) оливковым маслом
- г) майонезом

41. Какие салаты наиболее распространены в американской кухне?

- а) зеленые
 - б) с рисом
 - в) мясные
 - г) рыбные
- а) сладкие блюда
 - б) горячие блюда
 - в) закуски
 - г) супы

42. В какой азиатской стране широко распространено вегетарианство?

- а) Японии
- б) Корее
- в) Индии
- г) Китае

43. Мясо, каких животных не едят индусы?

- а) овец
- б) коров
- в) свиней
- г) диких животных

44. Какая группа блюд в арабской кухне называется «Мезе»?

- а) мучные блюда
- б) рыбные горячие блюда
- в) супы
- г) закуски

45. В какой кухне готовят блюда из ласточкиных гнезд?

- а) японской
- б) китайской
- в) корейской
- г) вьетнамской

46. Самая популярная приправа в Индии:

- а) карри
- б) соевый соус
- в) рыбный соус
- г) букет «Гарни»

47. В какой стране готовят блюда из змей?

- а) индийской
- б) японской

в) китайской

г) корейской

48. От каких овощей отказываются индусы – строгие вегетарианцы?

а) лука

б) помидоров

в) чеснока

г) огурцов

49. В какой кухне готовят блюда из ядовитых рыб?

а) китайской

б) японской

в) корейской

г) тайской

50. Для приготовления какого напитка в Индии используют квашеную морковь?

а) нимбу-панч

б) пива

в) канжи

г) флипа

51. Какой продукт является синонимом слова – «пища» в кухне Юго-восточной Азии?

а) рыба

б) рис

в) фасоль

г) нут

52. В какой стране была написана первая в мире кулинарная книга?

а) Франции

б) Италии

в) Японии

г) Китае

53. Самый распространенный способ тепловой обработки продуктов в китайской кухне.

а) варка

б) тушение

в) припускание

г) жарка

54. В какой стране обед заканчивается супом?

а) Китае

б) Индии

в) Японии

г) Корее

55. Какое мясо предпочтительнее в китайской кухне?

а) телятина

б) баранина

в) свинина

г) говядина

56. В какой кухне для измельчения продуктов не пользуются мясорубками?
- а) Японии
 - б) Корее
 - в) Китае
 - г) Индии
57. Какая приправа популярна в китайской кухне?
- а) лавровый лист
 - б) винный уксус
 - в) соевый соус
 - г) рыбная паста
58. Чем в китайской кухне ослабляют сильный рыбный запах блюд?
- а) уксусом
 - б) зеленью петрушки
 - в) водкой
 - г) свиным салом
59. Какой молочный продукт китайцы называют испорченным?
- а) сливочное масло
 - б) творог
 - в) йогурт
 - г) кефир
60. Какое китайское блюдо является концентрированным белком?
- а) акульки плавники
 - б) консервированные яйца
 - в) ласточкины гнезда
 - г) побеги бамбука
61. Время жарки основных блюд в китайской кухне:
- а) 2-3 мин
 - б) 7-10 мин
 - в) 15-20 мин
 - г) 30-40 мин
62. На сколько кусочков нарезают при подаче «Утку по-пекански»?
- а) 60
 - б) 80
 - в) 100
 - г) 120
63. Какие добавки китайцы добавляют в чай?
- а) корицу
 - б) ванилин
 - в) сахар
 - г) никаких
64. Каких блюд нет в корейской кухне?
- а) сладких
 - б) молочных
 - в) крупяных
 - г) пюреобразных

65. Из чего готовят творог в странах Юго-восточной Азии?
- а) молока буйволиц
 - б) кокосового молока
 - в) коровьего молока
 - г) сои
66. Какой кухне принадлежит блюдо «Кимчхи»?
- а) индийской
 - б) японской
 - в) китайской
 - г) корейской
67. В какой стране любят блюда из квашеной редьки?
- а) Китае
 - б) Корее
 - в) Японии
 - г) Индии
68. Какой плод в тайской кухне служит для получения молока?
- а) киви
 - б) дуриан
 - в) папайя
 - г) кокос
69. В какой кухне популярно блюдо из яиц в виде мотков из яичных нитей?
- а) Корее
 - б) Таиланде
 - в) Китае
 - г) Индонезии
70. Что является обязательной составной частью японского блюда «Суши»?
- а) рыба
 - б) грибы
 - в) соя
 - г) рис
71. Из чего готовят тофу?
- а) сои
 - б) нута
 - в) чечевицы
 - г) гороха
72. В каком блюде японской кухни рыба используется в сыром виде?
- а) суши
 - б) сашими
 - в) калекукко
 - г) саган-долма
73. Какие фрукты предпочитают японцы?
- а) груши
 - б) яблоки
 - в) хурму
 - г) виноград

74. Водой какой температуры заваривают чай в Японии?

- а) 50-60⁰С
- б) 60-70⁰С
- в) 70-80⁰С
- г) 100⁰С

75. В культуре какого народа чайная церемония занимает одно из заметных мест?

- а) Англии
- б) Китае
- в) Японии
- г) Швеции

76. Любимый горячий напиток англичан:

- а) шоколад
- б) кофе
- в) чай с молоком
- г) чай с лимоном

77. Какое блюдо является изобретением англичан?

- а) тефтели
- б) ростбиф
- в) бифштекс рубленый
- г) кнели куриные

78. Праздничное испанское блюдо:

- а) жареный цыпленок
- б) паэлья
- в) рыбный пудинг
- г) тортильяс

79. Из какого мяса испанцы готовят блюдо «бандерильяс»?

- а) мяса акулы
- б) бычьего мяса
- в) свинины
- г) курицы

80. В каком блюде традиционно сочетается мясо курицы и морепродукты?

- а) суп буйабес
- б) суп панадель
- в) паэлья
- г) энчиладас

81. Любимое блюдо немцев:

- а) свиные ножки с квашеной капустой
- б) бифштекс
- в) рулет с яйцом
- г) кнедлики из печени

82. Из чего немцы готовят роль-мопс?

- а) маринованных кабачков
- б) филе курицы
- в) сельди соленой

г) папоротника соленого

83. В какой кухне готовят супы с пивом?

а) испанской

б) английской

в) немецкой

г) польской

84. Струдель с яблоками – изделие чьей кухни?

а) венгерской

б) греческой

в) английской

г) немецкой

85. Фляки – изделие чьей кухни?

а) румынской

б) итальянской

в) корейской

г) польской

86. Из чего готовят фляки?

а) печени

б) рубцов

в) сердца

г) мозгов

87. Какая крупа используется для краковской каши?

а) рисовая

б) пшенная

в) гречневая

г) ячменная

88. Кто изобрел бигос?

а) чехи

б) поляки

в) румыны

г) немцы

89. Основной компонент бигоса:

а) капуста

б) мясо

в) грибы

г) помидоры

90. Как называют кукурузную кашу в Румынии?

а) поридж

б) мамалыга

в) полента

г) няня

91. Что такое чорба?

а) напиток из ягод

б) фаршированная тыква

в) суп

г) закуска из творога

92. К каким блюдам относятся мусаки?

а) тушеным

б) запеченым

в) жареным

г) вареным

93. Какая страна оказала большое влияние на формирование греческой кухни?

а) Турция

б) Италия

в) Франция

г) Болгария

94. Любимый продукт в скандинавской кухне:

а) свинина

б) говядина

в) крупы

г) рыба

95. В каком виде скандинавы предпочитают потреблять картофель, морковь и другие овощи?

а) отварном

б) жареном

в) тушеном

г) запеченом

96. Любимый молочный продукт в скандинавских странах:

а) творог

б) молоко

в) сыр

г) йогурт

97. В каком виде используют свеклу для приготовления бифштекса в шведской кухне?

а) сыром

б) тушеном

в) вареном

г) смеси сырой и вареной

98. Какое блюдо в русской кухне готовят по аналогии со скандинавскими клопсами?

а) фрикадельки

б) гренки

в) хворост

г) клецки

99. На каком жире скандинавы предпочитают жарить салаку?

а) оливковом масле

б) свином жире

в) сливочном масле

г) топленом масле

100. Закуски, популярные в Дании:

- а) мясные рулеты
- б) фаршированная рыба
- в) салаты
- г) бутерброды

101. Что такое клипфикс?

- а) вяленая баранина
- б) сушеные яблоки
- в) сушеная треска
- г) вареные раки

102. Старинный способ консервирования мяса в Болгарии:

- а) засолка
- б) маринование
- в) вяление
- г) замораживание

103. К какой группе блюд относится баница?

- а) мучных
- б) овощных
- в) яичных
- г) крупяных

104. Кухня какой страны более острая?

- а) Румынии
- б) Болгарии
- в) Венгрии
- г) Германии

105. Любимый овощ венгров:

- а) огурцы
- б) помидоры
- в) картофель
- г) перец

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, если:

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- студент подобрал список литературы, которая необходима для осмысления темы контрольной работы в нужном количестве;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- студент анализирует материал;
- контрольная работа отвечает всем требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;
- контрольная работа соответствует всем требованиям по оформлению;

оценка **«хорошо»**

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- студент подобрал список литературы в количестве менее 3-х источников;

- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- студент анализирует материал;
- контрольная работа отвечает всем требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;
- контрольная работа соответствует некоторым требованиям по оформлению;

оценка «удовлетворительно»

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- студент подобрал список литературы в количестве менее 3-х источников;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- студент анализирует материал;
- контрольная работа не отвечает требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;
- контрольная работа соответствует некоторым требованиям по оформлению;

- оценка «неудовлетворительно»

- работа была выполнена автором не самостоятельно;
- список литературы не соответствует раскрываемой теме;
- план работы не соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- студент не анализирует материал;
- контрольная работа не отвечает требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;
- контрольная работа не соответствует требованиям по оформлению;

**МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ
СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет <input type="checkbox"/> незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2015, введено приказом от 28.09.2011 №371-О, утверждено ректором 12.10.2015 г. (<http://nsau.edu.ru/file/403>: режим доступа свободный);
2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2015, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный);

Составитель
доцент кафедры ТТПП, к.с.-х.н. _____



Н.Г. Ворожейкина

«21» 04

2017 г.