

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

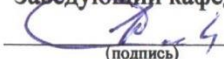
Рег. № 07.03-79
«5» 05 2017 г.

УТВЕРЖДЕН

на заседании кафедры

Протокол от «16» 04 2017 г. № 9

Заведующий кафедрой

 С.Л. Гаптар
(подпись)

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б1.В.ДВ.11.2 Европейская кухня
(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	Введение 1. Системы и типы питания народов зарубежных стран.2. Пища, как явление бытовой культуры.3. Современные системы и типы питания народов зарубежных стран.4 Специфика ассортимента продуктов питания и способов их кулинарной обработки в разных странах.	ОПК-5; ПК-4;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета с оценкой.
2	Кухни стран Европы. Характеристика французской кухни. Приготовление первых и горячих блюд французской кухни Приготовление сладких блюд и напитков французской кухни	ОПК-5; ПК-4	Тесты. Контрольная работа. Вопросы для зачета с оценкой
3	Характеристика немецкой кухни Приготовление холодных блюд и закусок немецкой кухни Приготовление первых и горячих блюд немецкой кухни	ОПК-5; ПК-4	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета с оценкой.

4	Характеристика итальянской кухни Приготовление первых и горячих блюд итальянской кухни Приготовление сладких блюд и напитков итальянской кухни	ОПК-5; ПК-4	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
5	Характеристика греческой кухни Приготовление первых и холодных блюд греческой кухни Приготовление горячих блюд и мучных кондитерских изделий греческой кухни	ОПК-5; ПК-4	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета с оценкой.
6	Характеристика испанской кухни Приготовление первых и холодных блюд испанской кухни Приготовление горячих блюд и мучных кондитерских изделий испанской кухни.	ОПК-5; ПК-4;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.

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

Тестовые задания

1. Какое блюдо является неотъемлемой частью завтрака в Великобритании?
а) пудинг сухарный
б) рогалики с джемом
в) поридж
г) манная каша
2. Любимый горячий напиток англичан:
а) шоколад
б) кофе

в) чай с молоком

г) чай с лимоном

3. Какое блюдо является изобретением англичан?

а) тефтели

б) ростбиф

в) бифштекс рубленый

г) кнели куриные

4. Праздничное испанское блюдо:

а) жареный цыпленок

б) паэлья

в) рыбный пудинг

г) тортильяс

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

а) мяса акулы

б) бычьего мяса

в) свинины

г) курицы

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

а) суп буйабес

б) суп панадель

в) паэлья

г) энчиладас

7. Любимое блюдо немцев:

а) свиные ножки с квашеной капустой

б) бифштекс

в) рулет с яйцом

г) кнедлики из печени

8. Из чего немцы готовят роль-мопс?

а) маринованных кабачков

б) филе курицы

в) сельди соленой

г) папоротника соленого

9. В какой кухне готовят супы с пивом?

а) испанской

б) английской

в) немецкой

г) польской

10. Струдель с яблоками – изделие чьей кухни?

а) венгерской

б) греческой

в) английской

г) немецкой

11. Фляки – изделие чьей кухни?

а) румынской

- б) итальянской
- в) корейской
- г) польской

12. Из чего готовят фляки?

- а) печени
- б) рубцов
- в) сердца
- г) мозгов

13. Какая крупа используется для краковской каши?

- а) рисовая
- б) пшенная
- в) гречневая
- г) ячменная

14. Кто изобрел бигос?

- а) чехи
- б) поляки
- в) румыны
- г) немцы

15. Основной компонент бигоса:

- а) капуста
- б) мясо
- в) грибы
- г) помидоры

16. Как называют кукурузную кашу в Румынии?

- а) поридж
- б) мамалыга
- в) полента
- г) няня

17. Что такое чорба?

- а) напиток из ягод
- б) фаршированная тыква
- в) суп
- г) закуска из творога

18. К каким блюдам относятся мусаки?

- а) тушеным
- б) запеченым
- в) жареным
- г) вареным

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

- а) Турция
- б) Италия
- в) Франция
- г) Болгария

20. Любимый продукт в скандинавской кухне:

- а) свинина
- б) говядина
- в) крупы
- г) рыба

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

- а) отварном
- б) жареном
- в) тушеном
- г) запеченом

22. Любимый молочный продукт в скандинавских странах:

- а) творог
- б) молоко
- в) сыр
- г) йогурт

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

- а) сыром
- б) тушеном
- в) вареном
- г) смеси сырой и вареной

24. Любимая закуска скандинавов:

- а) ветчина с хреном
- б) сельдь с луком
- в) заливное из рыбы
- г) бутерброд с икрой

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

- а) фрикадельки
- б) гренки
- в) хворост
- г) клецки

26. На каком жире скандинавы предпочитают жарить салаку?

- а) оливковым масле
- б) свином жире
- в) сливочном масле
- г) топленом масле

27. Закуски, популярные в Дании:

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

28. Что такое клипфикс?

- а) вяленая баранина
- б) сушеные яблоки

- в) сушеная треска
- г) вареные раки

29. Старинный способ консервирования мяса в Болгарии:

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

30. К какой группе блюд относится баница?

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

31. Кухня какой страны более острая?

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

32. Что объединяет супы типа чорб?

- а) сладковатый вкус
- б) кисловатый вкус
- в) острый вкус
- г) пресный вкус

33. Любимый овощ венгров:

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

34. Какое блюдо в венгерской кухне может быть горячим блюдом и супом?

- а) токань
- б) паприкаш
- в) гуляш
- г) перкельт

35. Какой жир венгры используют для жарки?

- а) сливочное масло
- б) растительное масло
- в) свиной жир
- г) говяжий жир

36. В какой стране специально откармливают гусей для увеличения печени?

- а) Румынии
- б) Польше
- в) Венгрии
- г) Турции

37. Время тепловой обработки французского бифштекса:

- а) 1-2 мин
- б) 2-4 мин
- в) 7-10 мин
- г) 10-15 мин

38. Какой овощ является неременной составной частью блюд в итальянской кухне?

- а) сельдерей
- б) лук
- в) чеснок
- г) петрушка

39. Какой продукт присутствует в ежедневной трапезе французов?

- а) рыба
- б) фасоль
- в) йогурт
- г) сыр

40. Любимый овощной суп во Франции:

- а) из спаржи
- б) луковый
- в) из помидоров
- г) огуречный

41. В какой кухне готовят суп «Панадель»?

- а) польской
- б) чехословацкой
- в) венгерской
- г) греческой

42. Какие изделия из теста можно фаршировать?

- а) равиоли
- б) ньёки
- в) канеллонни
- г) клецки

43. Что такое помазанки?

- а) кондитерские изделия
- б) кремы
- в) соусы
- г) бутербродные массы

44. Какое блюдо итальянцы используют вместо хлеба?

- а) макароны
- б) рис
- в) поленту
- г) пиццу

45. Основной продукт в ризотто:

- а) макароны
- б) рис
- в) фасоль
- г) бобы

46. Основной способ приготовления овощей в итальянской кухне:
- а) варка
 - б) припускание на пару
 - в) запекание в кожуре
 - г) тушение в собственном соку
47. Какую группу блюд в итальянской кухне называют антипасты?
- а) закуски
 - б) напитки
 - в) сладкие блюда
 - г) блюда из риса
48. В каком блюде польской кухни используется кровь свежезабитого гуся?
- а) гуйаш
 - б) паприкаш
 - в) фляки
 - г) чернина
49. В какой кухне готовят суп «Буйабес»?
- а) итальянской
 - б) испанской
 - в) французской
 - г) немецкой
50. Какое блюдо в румынской кухне готовится в виде колбасок из рубленого мяса?
- а) шиш-кебаб
 - б) шпикачки
 - в) мититеи
 - г) шиш-чевап

Вопросы для контрольной работы.

1. Природные условия Англии и их влияние на кулинарные традиции?
2. Характеристика блюд Английской кухни?
3. Природные условия Испании и их влияние на кулинарные традиции?
4. Характеристика блюд Испанской кухни?
5. Природные условия Польши и их влияние на кулинарные традиции?
6. Характеристика блюд Польской кухни?
7. Природные условия Румынии и их влияние на кулинарные традиции?
8. Характеристика блюд Румынской кухни?
9. Природные условия Венгрии и их влияние на кулинарные традиции?
10. Характеристика блюд Венгерской кухни?
11. Природные условия Болгарии и их влияние на кулинарные традиции?
12. Характеристика блюд Болгарской кухни.
13. Под влиянием каких факторов формируются национальные кухни?

14. Каковы основные особенности французской кухни? Чем характеризуются кухни отдельных областей Франции?
15. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд французской кухни?
16. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
17. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий английской кухни.
18. Особенности и традиции французской кухни.
19. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд французской кухни.
20. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания во Франции.
21. Особенности и традиции итальянской кухни.
22. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд итальянской кухни.
23. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания в Италии.
24. Особенности и традиции испанской кухни.
8. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд испанской кухни.
25. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания в Испании
26. Особенности немецкой кухни.
27. Ассортимент и особенности приготовления национальных блюд немецкой кухни.
28. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания немцев.
29. Культура питания в Англии.
30. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд английской и ирландской кухни.

Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине

1. Под влиянием каких факторов формируются национальные кухни?
2. Каковы основные особенности французской кухни? Чем характеризуются кухни отдельных областей Франции?
3. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд французской кухни?

4. Каковы особенности ассортимента и технологии супов французской кухни?
5. Каковы особенности ассортимента и технологии соусов французской кухни?
6. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд французской кухни?
7. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд французской кухни?
8. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков французской кухни?
9. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста французской кухни?
10. Чем характеризуются природные условия Германии и их влияние на ассортимент сырья для кулинарной продукции?
11. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд немецкой кухни?
12. Каковы особенности ассортимента и технологии супов немецкой кухни?
13. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд немецкой кухни?
14. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд немецкой кухни?
15. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков немецкой кухни?
16. Каковы основные особенности итальянской кухни? Чем характеризуются кухни отдельных областей Италии?
17. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд итальянской кухни?

Каковы особенности ассортимента и технологии супов итальянской кухни?

19. Каковы особенности ассортимента и технологии соусов итальянской кухни?
20. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд итальянской кухни?
21. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд итальянской кухни?
22. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков итальянской кухни?
23. Каковы особенности ассортимента и технологии изделий из теста итальянской кухни?
24. Чем характеризуются природные условия Греции и их влияние на ассортимент сырья для кулинарной продукции?

25. Каковы особенности ассортимента и технологии холодных блюд греческой кухни?
26. Каковы особенности ассортимента и технологии супов греческой кухни?
27. Каковы особенности ассортимента и технологии вторых блюд греческой кухни?
28. Каковы особенности ассортимента и технологии сладких блюд греческой кухни?
29. Каковы особенности ассортимента и технологии напитков греческой кухни?

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 □ 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.