



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам.начальника колледжа
по учебно-методической работе
М.С. Агеева

ОП.11 НАЦИОНАЛЬНАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ

Тестовые задания для специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
КИМ-43.02.15.ОП.11.ТЗ

РАЗРАБОТЧИК

Преподаватель колледжа Червяковская А.В.

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ
МЕТОДИЧЕСКОЙ КОМИССИИ

Червяковская А.В.

ВЕРСИЯ

V.1

ДАТА ВЫПУСКА

2021

Содержание

1.0. Традиции и обычаи разных народов. 1.1. Исторический этап развития русской кухни и особенности приготовления холодных блюд и закусок. 1.2. Технология приготовления первых, вторых блюд русской национальной кухни. 1.3. Особенности приготовления блюд постных, сладких, напитков, мучных изделий. 2.1. Характерные особенности национальных кухонь Белоруссии и Украины, стран Прибалтики. 2.2. Характеристика национальных кухонь и особенности приготовления блюд народов Закавказья и Средней Азии. 3.1.1. Особенности приготовления блюд зарубежных кухонь Европы. 3.1.2. Особенности приготовления блюд зарубежных кухонь Азии. 3.2. Особенности приготовления блюд народов Америки и Индии.

Количество часов по дисциплине 50

ПОКАЗАТЕЛИ ТЕСТА

Количество проверяемых дидактических единиц 9

Количество заданий в тесте 86

Ориентированное количество вариантов теста 25

КОНТРОЛИРУЕМОЕ СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛИРУЕМЫХ
УЧЕБНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ

Дидактические единицы	Студент должен	Количество заданий
01 Традиции и обычаи разных народов	<i>Знать:</i> современное кулинарное искусство в национальных традициях	5
1 Старинная и современная русская кухня		
1.1. Исторический этап развития русской кухни и особенности приготовления холодных блюд и закусок	<i>Знать:</i> исторические этапы развития русской кухни, основные виды сырья используемого в русской кухне; основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки холодных блюд и закусок, применяемые в технологии национальных блюд; ассортимент традиционных блюд	5
1.2. Технология приготовления первых, вторых блюд русской национальной кухни	<i>Знать:</i> основные виды сырья используемого в русской кухне; особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни.	5
1.3. Особенности приготовления блюд постных, сладких, напитков, мучных изделий	<i>Знать:</i> ассортимент традиционных блюд ; современное кулинарное искусство в национальных традициях	5

Дидактические единицы	Перечень контролируемых учебных элементов	Количество заданий
2 Особенности приготовления блюд национальных кухонь ближнего зарубежья		
2.1.Характерные особенности национальных кухонь Белоруссии и Украины, стран Прибалтики	<i>Знать:</i> основные виды сырья используемого в кухне народов стран СНГ; ассортимент традиционных блюд ; современное кулинарное искусство в национальных традициях; особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни.	12
2.2.Характеристика национальных кухонь и особенности приготовления блюд народов Закавказья и Средней Азии	<i>Знать:</i> основные виды сырья используемого в кухне народов стран Закавказья и Средней Азии; основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд; основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования; ассортимент традиционных блюд; особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни.	12
3 Особенности приготовления блюд зарубежной кухни		
3.1.1.Особенности приготовления блюд зарубежных кухонь Европы	<i>Знать:</i> основные виды сырья используемого в кухне народов стран Балтии, Западной Европы и Восточной Азии; основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд; ассортимент традиционных блюд; современное кулинарное искусство в национальных традициях; особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни.	18
3.1.2.Особенности приготовления блюд зарубежных кухонь Азии	<i>Знать:</i> основные виды сырья используемого в кухне народов стран Балтии, Западной Европы и Восточной Азии; основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд; ассортимент традиционных блюд; современное кулинарное искусство в национальных традициях; особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни.	11
3.2.Особенности приготовления блюд народов Америки и Индии	<i>Знать:</i> основные виды сырья используемого в кухне народов стран Америки; основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд; ассортимент традиционных блюд; современное кулинарное искусство в национальных традициях; особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни.	13
Итого		86

Тестовые задания

Вопрос	Дистракторы	Ответ
1. Национальные кухни являются неотъемлемой частью:	климатических особенностей	
	национальной культуры	V
	политики страны	
	геополитического расположения	
2. Одна из отличительных черт русской кухни - это	большое разнообразие горячих супов	V
	большое разнообразие вторых блюд	
	большое разнообразие третьих блюд	
	большое разнообразие рассольников	
3. Большое значение для развития национальных кухонь имело	наличие продуктов	
	использование посуды	
	использование огня	V
	наличие плиты	
4. Суровый климат России привел	к появлению горячих блюд	
	к появлению горячительных напитков	
	к появлению теплой одежды	
	к появлению русской печи	V
5. На особенность национальных кухонь повлияли	религиозные обычаи, система культовых запретов, старинные обычаи	V
	религиозные обычаи	
	система культовых запретов	
	старинные обычаи	
1. Старинная и современная русская кухня		
1.1. Исторический этап развития русской кухни и особенности приготовления холодных блюд и закусок		
6. В середине 18 века на Руси под закусочной подразумевали	квашения, рыбные соленья, мясные копчения	V
	салаты и винегреты	
	заливное	
	маринованные овощи	
7. Особенность русской кухни - это	отсутствие комбинированной или двойной обработки	V
	отсутствие комбинированной	
	отсутствие двойной обработки	
	отсутствие варки	
8. Обилие овощных закусок холодных-	способ выживания народа	
	свидетельство того, что в России занимались и возделыванием огородных культур	V
	любовь к витаминам	
	социальная необходимость	
9. Самая популярная огородная культура-	лук	
	капуста	V
	фасоль	
	чеснок	
10. Распространенными овощами в Древнейшей Руси были	картофель	
	патиссон	
	репа, брюква, редька	V
	баклажан	
1.2. Технология приготовления первых, вторых блюд русской национальной кухни		

11.Какие основные способы применяли в старорусской кухне?	1. запекание в д/ш	
	2. на гриле, СВЧ	
	3. тушение, варку	V
	4. на углях, гратаре	
12.Для уменьшения потерь массы сока полуфабрикаты из рыбы панируют в:	чипсах	
	орехах	
	сухарях	V
	муке	
13.Для жаренья крупными кусками из свинины используют	рульки, шею	
	грудинку	V
	лопатку	
	котлетное мясо	
14.Холодные супы с использованием кваса - это	борщи, рассольники	
	тюри, окрошки, ботвинья	V
	солянки	
	щи	
15.Щи - это	основной тип русских супов	V
	многонациональное блюдо	
	прозрачный суп	
	блюдо народов Прибалтики	
1.3.Особенности приготовления блюд постных, сладких, напитков, мучных изделий		
16.Достоинством русских кулинаров всегда были	мучные блюда и изделия	V
	морепродукты	
	блюда из баранины	
	блюда из круп	
17.Все древнейшие мучные изделия создавались	на основе дрожжевого теста	
	исключительно на основе кислого ржаного теста	V
	на основе пресного ржаного теста	
	на основе песочного теста	
18.Классические русские напитки - это	компоты	
	квасы, меда, сбитни	V
	чай	
	соки	
19.Вкусовое разнообразие постных и скоромных блюд достигалось	различием тепловой обработки	
	различием тепловой обработки, применением различных масел, употреблением пряностей	V
	применением различных масел, употреблением пряностей	
	использованием разнообразно сырья	
20.Кундюмы - это	жареные пельмени с грибами	V
	вид пряников	
	вид вареников	
	вид пирожков	
2.Особенности приготовления блюд национальных кухонь ближнего зарубежья		
2.1.Характерные особенности национальных кухонь Белоруссии и Украины, стран Прибалтики		
21.При приготовлении Украинского борща добавляют сладкий перец и подают с:	ватрушкой	
	пирожками	
	пампушками	V

	булочками	
22. Чем отличается борщ селянский от других борщей?	заправляют пассированной мукой	
	заправляют луком и томатом	
	заправляют тушеной свеклой и квасом	V
	заправляют мукой	
23. В какой национальной кухне готовят блюдо «Крученики волынские»?	Украина	V
	Белоруссия	
	Литва	
	Германия	
24. Какой овощ широко используют в белорусской кухне?	свеклу	
	авокадо	
	картофель	V
	перец	
25. Что из овощей не входит в борщ Белорусский?	морковь, петрушка	
	лук, томат	
	картофель, свекла	
	капуста, перец	V
26. Какое тесто используют для приготовления мучных изделий «ушки»?	бисквитное	
	заварное	
	дрожжевое	
	пресное простое	V
27. Перечислите компоненты для блюда «драники»	картофель, мука, яйцо, соль, сода, жир	V
	капуста, яйцо, соль	
	морковь, картофель, яйцо	
	картофель, лук, яйцо	
28. Белорусский кисель готовят из муки:	пшеницы	
	овса	V
	картофеля	
	риса	
29. Национальными супами Молдовы являются:	рассольники	
	суп-питы	
	чорбы	V
	солянки	
30. Для блюда «Мититей на гратаре» используют рубленое мясо:	баранины	
	свинины	
	говядины	V
	птицы	
31. Жаркое по-молдавски заправляют	красным вином	V
	коньяком	
	белым вином	
	пивом	
32. Литовские кулинары считают, что национальным блюдом является:	шашлык степной	
	цепелинай	V
	плакия из рыбы	
	мусака из свинины	
2.2. Характеристика национальных кухонь и особенности приготовления блюд народов Закавказья и Средней Азии		

33.В качестве оболочки для толмы берут:	перец сладкий	
	капусту белокочанную	
	виноградные листья	V
	салат «латук»	
34.К национальным блюдам Армении относят:	хаш	V
	гуляш	
	чювек	
	плацента	
35.Грузинская кухня очень популярна, а общенародным блюдом является:	шашлык	V
	плов	
	мастава	
	цепелинай	
36.Национальное блюдо Казахстана:	борщ с картофелем	
	сорпа с гов. грудинкой	V
	суп харчо	
	шурпа суп	
37.Для изготовления блюда «Люля-кебаб» используют мясо:	птицы	
	баранины	V
	свинины	
	конины	
38.Национальная кухня Киргизии богата мясными блюдами из баранины:	поджарка	
	бешбармак	V
	бастурма	
	хаш	
39.Многие национальные блюда узбекской кухни	готовят на пару	V
	готовят на жире	
	готовят варкой	
	готовят жаркой во фритюре	
40.Для узбекской кухни характерны пирожки	вида самса	V
	вида хачапури	
	вида хычин	
	вида чебуреков	
41.Гордость узбекской кухни -	шашлык	
	плов	V
	чебурек	
	хычин	
42.В азербайджанской кухне блюда готовятся в специальной посуде -	кастрюле	
	сковороде,	
	утятнице	

	питишнице и казане	V
43.Лаваш - это	армянский национальный хлеб	V
	среднеазиатский национальный хлеб	
	немецкий национальный хлеб	
	русский национальный хлеб	
44.Употребление много соли в армянской кухне объясняется	традициями	
	климатическими условиями	V
	обычаями	
	вкусами людей	
3. Особенности приготовления блюд зарубежной кухни		
3.1.1. Особенности приготовления блюд зарубежных кухонь Европы		
45.Основу Болгарской кухни составляют блюда из мяса и овощей:	чювечи, плакии	V
	бутерброды с мясом	
	супы-гуляш	
	чорбы	
46.Гордостью национальной кухни Венгрии являются пироги типа:	кулебяка, пироги	
	ретеш, тархоня	V
	расстегаи с мясом	
	ватрушки	
47.В качестве заправки вторых, первых блюд в Венгрии широко используют:	чеснок, лук, перец паприка	V
	свиной жир	
	уксус синтетический	
	масло укропное	
48.Любимым вторым блюдом немцы считают:	фляки с фрикадельками	
	кнедлики из сырого картофеля	
	Айсбан гарниром	V
	каши	
49.Блюда из каких овощей широко используют в Румынии?	кукуруза, фасоль, помидоры, баклажаны	V
	редис, репа, спаржа	
	топинамбур, артишок	
	огурцы, фасоль	
50.Для приготовления блюда «фляки» используют:	печень говяжью	
	сердце свиное	
	желудок (рубец) говяжий	V
	почки бараньи	
51.Основу завтрака англичан составляют:	яичные блюда	V
	мясные блюда	
	блюда из птицы	
	блюда из морепродуктов	
52.Итальянское блюдо «Паленто» готовят из:	гречневой крупы	
	пшеничной крупы	
	кукурузой муки	V
	овсяных хлопьев	
53.Отбивные по-милански готовят в стране:	Россия	
	Белоруссия	
	Италия	V

	Чехия	
54.Одной из важных особенностей французской кухни является:	много разнообразных омлетов, соусов	V
	много блюд из баранины	
	много блюд из субпродуктов	
	много блюд из озерной рыбы	
55.Готовя многие блюда, французские кулинары	кладут в кастрюлю небольшой пучок трав	V
	кладут в кастрюлю соль	
	кладут в кастрюлю перец красный	
	кладут в кастрюлю масло	
56.Французский оригинальный прием -	обслуживание в обнос	
	так называемый «поджог пищи»	V
	использование профессиональной посуды	
	использование сои	
57.Большую роль в румынской кухне играет	пшеница	
	гречиха	
	кукуруза	V
	рис	
58.В польской кулинарии для приготовления бутербродов широко применяются	масло	
	мясо	
	сыр	
	бутербродные массы	V
59.Характерная особенность немецкой кухни -	широкое использование колбас, сосисок, сарделек	V
	широкое использование колбас	
	широкое использование колбас, сосисок	
	широкое использование сарделек	
60.Сосиски с тушеной капустой	всемирно известное блюдо русской кухни	
	всемирно известное блюдо немецкой кухни	V
	всемирно известное блюдо болгарской кухни	
	всемирно известное блюдо китайской кухни	
61.Популярное кислое молоко - йогурт	перешагнул границу Индии	
	перешагнул границу Китая	
	перешагнул границу Америки	
	перешагнул границу Болгарии	V
62.Болгария – страна	овощей	V
	мяса	
	морепродуктов	
	салаки	
3.1.2.Особенности приготовления блюд зарубежных кухонь Азии		
63.Молодые побеги бамбука используют в национальной кухне:	Италии	
	Литвы	
	Китая	V
	Кавказа	
64.Японцы часто употребляют тофу в питании. Что это такое?	сыр из сои	V
	сыр из молока буйволиц	
	сыр рассольный	
	сыр мясной	
65.В Японии наиболее популярен	красный чай	
	зеленый чай	V
	черный чай	
	белый чай	
66.Главное место в меню Японцев	занимает рыбы	V
	занимает мясо	
	занимает рис	

	занимают водоросли	
67. Чаепитие в Японии проходит	по желанию гостя	
	по желанию официантов	
	по ситуации	
	в строгом соответствии с установленным порядком	V
68. Зернобобовые культуры в китайской кухне - это	основной источник жиров	
	основной источник витаминов	
	основной источник сахаров	
	основной источник белка	V
69. В китайской кухне, продукты, используемые для гарнира, определяют	цвет блюда	
	вкус блюда	
	название блюда	V
	консистенцию блюда	
70. Пища китайцев отличается	простотой и разнообразием	V
	трудоемкостью приготовления	
	вкусовыми качествами	
	большим ассортиментом	
71. Характерные особенности китайской кухни китайской кухни - это	нарезка продуктов и тепловая обработка	V
	нарезка продуктов	
	тепловая обработка	
	использование приправ	
72. Рис в китайской кухне варят	с сахаром	
	с добавлением соли	
	без соли	V
	с приправами	
73. Широко применяют китайские кулинары	корицу	
	соль	
	сахар	
	порошок глутамата натрия	V
3.2. Особенности приготовления блюд народов Америки и Индии		
74. Режим питания арабов отличается от других тем, что прием пищи:	одноразовый	
	двухразовый	V
	трехразовый	
	пятиразовый	
75. Какие виды мяса не употребляют мусульмане?	птицу	
	баранину	
	свинину	V
	говядину	
76. Особенностью приготовления плова по-индийски в том, что в него добавляют:	горох, стручки фасоли	V
	картофель жареный	
	рыбу	
	рис	
77. Основу питания народов Индии составляет:	растительная пища	V
	мясная пища	
	морепродукты	
	птица	
78. В некоторых латиноамериканских странах тонкие лепешки тортильяс готовят	из пшеницы	
	из кукурузы	V
	из риса	
	из ячменя	
79. В индийской кухне есть мясо коровы	запрещено законодательными актами	
	запрещено религиозными законами и древними обычаями	V

	разрешено мусульманам Индии запрещено религиозными законами	
80.Столовыми приборами в Индии	пользуются	
	не пользуются	V
	пользуются иногда	
	не рекомендуют пользоваться	
81.Популярная приправа в индийской кухне	это хмели-сунели	
	это карри	V
	это базилик	
	это райхон	
82.В арабской кухне типична	тепловая обработка многих мясных блюд без применения жира	V
	тепловая обработка - варка	
	тепловая обработка - жарка	
	тепловая обработка - припускание	
83.В Саудовской Аравии из фруктов и особенно фиников	делают морс	
	делают компот	
	делают обычно пасту	V
	делают варенье	
84.Отвар кофейной шелухи – национальный напиток	индийцев	
	йеменцев	V
	китайцев	
	мусульман	
85.Традиционным напитком Саудовской Аравии является	чай	
	компот	
	кофе	V
	варенец	
86.Температура сковороды при жарке без жира мясных блюд	300°С	V
	170°С	
	150°С	
	200°С	