



Федеральное агентство по рыболовству  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Калининградский государственный технический университет»  
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора института

Фонд оценочных средств  
(приложение к рабочей программе модуля)  
**«КУХНИ МИРА»**

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата  
по направлению подготовки  
**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ  
И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Профиль программы  
**«БАЛТИЙСКАЯ ВЫСШАЯ ШКОЛА ГАСТРОНОМИИ»**

ИНСТИТУТ  
РАЗРАБОТЧИК

агроинженерии и пищевых систем  
кафедра технологии продуктов питания

## 1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1 Результаты освоения дисциплины

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными компетенциями

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
ПК-2: Способен формировать и реализовывать кулинарную концепцию предприятия с учетом современных тенденций, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Кухни мира	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные факторы, формирующие основу национальной кухни;</li> <li>- ассортимент традиционных блюд, напитков и кулинарных изделий, основные технологические приемы и режимы кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных продуктов питания, особенности их подачи.</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать блюда и рационы с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;</li> <li>- подбирать ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий для туристов различных стран мира.</li> </ul> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками приготовления национальных блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- основными приемами их кулинарной обработки и подачи, в соответствии с национальной культурой питания.</li> </ul>

1.2. К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (зачета с оценкой) проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости. В отдельных случаях (при не прохождении всех видов текущего контроля) зачет может быть проведен в виде тестирования.

1.3 Критерии оценки результатов освоения дисциплины

Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2)

«зачтено», «не зачтено»; 3) 100 – балльную/процентную систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему (табл. 2).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
<b>1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов</b>	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект
<b>2 Работа с информацией</b>	Не в состоянии найти необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
<b>3 Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта</b>	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задачи	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленные задачи, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
<b>4 Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач</b>	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

## 2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Компетенция ПК-2: Способен формировать и реализовывать кулинарную концепцию предприятия с учетом современных тенденций, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

### Тестовые задания открытого типа:

1. Сырьевой набор продуктов, традиционный для определенной этнической кухни, устанавливается \_\_\_\_\_ условиями.

**Ответ: климатогеографическими**

2. Момент зарождения и последующий процесс развития какого-либо народа, который привел к определенному состоянию, виду, явлению называется \_\_\_\_\_ .

**Ответ: этногенез**

3. На протяжении веков основной пищей китайцев был \_\_\_\_\_.

**Ответ: рис**

4. Этап формирования русской кухни при котором произошло деление кухни по сословиям называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: кухня московского государства**

5. Традиционным первым украинским блюдом является \_\_\_\_\_.

**Ответ: борщ**

6. Основные продукты при приготовлении блюд в белорусской кухне, составляющие основу блюд, часто влияющие на название блюда называли \_\_\_\_\_.

**Ответ: приварки**

7. Какой неизменный компонент присутствует в различных блюдах (мясные супы, соуса, холодные салаты, горячие блюда из овощей, птицы, рыбы) грузинского стола \_\_\_\_\_.

**Ответ: орехи**

8. Наиболее распространенный армянский мясной суп из жирной бараньей грудинки с разнообразными овощами и фруктами, слегка подкисленный называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: бозбаш**

9. Грузинский густой суп из птицы с мучной и яичной заправкой называется\_\_\_\_\_.

**Ответ: чихиртма**

10. Способ тепловой обработки, наиболее характерный для эстонской кухни \_\_\_\_\_.

**Ответ: варка**

11. В итальянской кухне омлет-запеканка с начинкой из овощей и прочих продуктов называется\_\_\_\_\_.

**Ответ: фриттата**

12. Традиционная итальянская закуска, тост называется\_\_\_\_\_.

**Ответ: брускетта**

13. Печь-жаровня, мангал особого вида для приготовления пищи у народов Азии называется\_\_\_\_\_.

**Ответ: тандыр**

14. Высушенное сливовое пюре, один из главных элементов супа харчо называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: тклапи**

15. Грузинские пресные кукурузные лепёшки называются\_\_\_\_\_.

**Ответ: мчади**

16. Полумучное-полуяичное блюдо украинской кухни, блинчики с начинками запечённые в яичном белке называется\_\_\_\_\_.

**Ответ: соложеники**

17. Знаменитый азербайджанский суп, который готовили в маленьких горшочках называется \_\_\_\_\_.

**Ответ: пити**

18. В белорусской кухне для приготовления мучных изделий в основном использовалась \_\_\_\_\_мука.

**Ответ: овсяная**

19. Ботвинья, калья - это \_\_\_\_\_ блюда русской кухни.

**Ответ: первые**

20. \_\_\_\_\_ - французский десерт, состоящий из взбитых с сахаром и запечённых яичных белков.

**Ответ: безе**

21. При приготовлении \_\_\_\_\_ типа меренги сироп вливают во взбитые белки.

**Ответ: итальянского**

22. Равиоли - это блюдо \_\_\_\_\_ кухни.

**Ответ: итальянской**

23. Бутерброды в чехословацкой кухне, приготавливаемые с различными бутербродными массами называются \_\_\_\_\_.

**Ответ: помазанки**

**Тестовые задания закрытого типа:**

24. Установите соответствие между наименованием блюд украинской кухни и виду, к которому они относятся

- |   |           |     |  |
|---|-----------|-----|--|
| 1 | Лемишки   | [1] | Мучное блюдо, из бездрожжевого теста                     |
| 2 | Гречаники | [2] | Первое блюдо из свеклы                                   |
| 3 | Борщ      | [3] | Мучное блюдо из гречневой муки                           |
| 4 | Пампушки  | [4] | Мучное блюдо по типу пышек                               |
| 5 | Галушки   | [5] | Мучное блюдо, по типу хвороста                           |
| 6 | Вергуны   | [6] | Второе блюдо, сваренные в воде комочки теста             |
| 7 | Шулики    | [7] | Второе блюдо из гречневой муки с салом по типу запеканки |

**Ответ: 1 - [7]; 2 - [3]; 3 - [2]; 4 - [4]; 5 - [6]; 6 - [5]; 7 - [1]**

25. Установите соответствие между блюдом и национальной кухней, к которой оно относится

- |              |                 |
|--------------|-----------------|
| 1 кнедлики   | [1] французская |
| 2 консоме    | [2] чешская     |
| 3 тортеллини | [3] греческая   |
| 4 фляки      | [4] польская    |
| 5 мусака     | [5] итальянская |

**Ответ: 1 - [2]; 2 - [1]; 3 - [5]; 4 - [4]; 5 - [3]**

26. Соотнесите название французского блюда с его описанием

- |                                |             |
|--------------------------------|-------------|
| 1 Многокомпонентный рыбный суп | [1] Буйабес |
| 2 Утиная печень                | [2] Консоме |
| 3 Сдобная булочка              | [3] Бриошь  |
| 4 Крепкий бульон из мяса       | [4] Фуа гра |

**Ответ: 1 - [1]; 2 - [4]; 3 - [3]; 4 - [2]**

27. Соотнесите название итальянского блюда с его описанием

- |  |               |
|--|---------------|
| 1 очень длинные тонкие макароны  | [1] лазанья   |
| 2 паста похожая на блинчики с начинкой, подаются под разными соусами                       | [2] канеллони |
| 3 запеченная между несколькими тонкими пластинами лапши мясная или грибная начинка с сыром | [3] спагетти  |
| 4 клецки из муки с маслом, картофелем, сыром, яйцом и другими компонентами                 | [4] ньокки    |

**Ответ: 1 - [3]; 2 - [4]; 3 - [1]; 4 - [2]**

28. Выберите, какие пищевые вещества относятся к питательным, какие к вкусовым

- |                         |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| 1 белки                 | [1] питательные вещества |
| 2 жиры                  | [2] вкусовые вещества    |
| 3 углеводы              |                          |
| 4 витамины              |                          |
| 5 ароматические кислоты |                          |
| 6 спирты                |                          |
| 7 красящие вещества     |                          |

**Ответ: 1 – 1; 2 – 2; 3 – 1; 4 – 1; 5 -2; 6 – 1; 7 – 2**

29. Ингредиент, который используют при приготовлении национального грузинского супа харчо (возможно несколько вариантов ответа):

- 1 **говядина**
- 2 картофель
- 3 **рис**
- 4 баранина

30. Расположите типы меренги по уменьшению стабильности ее структуры

- 1 итальянская
- 2 французская
- 3 швейцарская

**Ответ: 1, 3, 2**

### **3 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ НА КОНТРОЛЬНУЮ РАБОТУ, КУРСОВУЮ РАБОТУ/ КУРСОВОЙ ПРОЕКТ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКУЮ РАБОТУ**

Данный вид контроля по дисциплине не предусмотрен учебным планом.

**4 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ**

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Кухни мира» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Балтийская высшая школа гастрономии»).

Преподаватель-разработчик - Альшевская М.Н., доцент, к.т.н.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен заведующим кафедрой технологии продуктов питания.

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем (протокол № 07 от 27 августа 2024 г).

Председатель методической комиссии



М.Н. Альшевская