**Комплект оценочных материалов по дисциплине
«Кухни народов мира»**

### Задания закрытого типа

#### Задания закрытого типа на выбор правильного ответа

1. Выберите один правильный ответ

В какой стране раньше начали делать блины?

А) В России

Б) На Украине

В) В Белоруссии

Г) В Польше

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ПК-3

2. Выберите один правильный ответ

Название какого итальянского десерта переводится как "вареные сливки"?

1. Тирамису
2. Паннакота

В) Лакричный парфе с яблочным муссом е

Г) Наполеон

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-3

3. Выберите один правильный ответ

«Визитная карточка» узбекской кухни

1. Плов
2. Суп
3. Напиток
4. салат

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ПК-3

4. Выберите один правильный ответ

Шаурма из Мексики?

1. Тако
2. Гуакамоле
3. Хачапури
4. Кесадилья

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ПК-3

5. Выберите один правильный ответ

Та самая рыба, процесс приготовления которой требует от повара внимательности и умения, в противном случае отравления не избежать

1. Дорадо
2. Тунец
3. Фугу
4. Черный сибас

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ПК-3

6. Выберите один правильный ответ

В США для заправки салатов используют.

1. Оливковое масло
2. Кетчуп
3. Майонез
4. Сметана

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ПК-3

7. Выберите один правильный ответ

Во Франции супы предпочитают готовить

А) На курином бульоне

Б) На мясном бульоне

В) На рыбном бульоне

Г) На воде

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-3

8. Выберите один правильный ответ

Какое из этих блюд относится к украинской кухне

1. Клецки
2. Манты
3. Галушки
4. Пельмени

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ПК-3

9. Выберите один правильный ответ

Какой крупяной гарнир преобладает в Латинской Америке

А) Греча

Б) Овсянка

В) Рис

Г) Пюре

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ПК-3

10. Выберите один правильный ответ

В немецкой кухне составной частью многих блюд является

А) Мука

Б) Минералка

В) Козье молоко

Г) Пиво

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы): ПК-3

11. Выберите один правильный ответ

В Англии пудинг перед подачей поливают

1. Ликером
2. Медом
3. Вином
4. Ромом

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы): ПК-3

12. Выберите один правильный ответ

Как белорусы называют традиционные картофельные блины?

1. Оладьи
2. Котлеты
3. Драники
4. Стейк

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ПК-3

13. Выберите один правильный ответ

Тушёная капуста с мясом, с давних времен считается символом польской кухни

1. Фляки
2. Бигос
3. Колдуны
4. Паста

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-3

14. Выберите один правильный ответ

Блюдо испанской кухни: холодный суп из перетертых и пюрированных овощей

1. Гаспачо
2. Паэлья
3. Писто
4. Шурпа

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ПК-3

#### Задания закрытого типа на установление соответствия

1. Установите соответствие между продуктом для приготовления кондитерских изделий и сырьем, которым можно его заменить. Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Сырье |  | Продукты |
| 1) | Крахмал картофельный | А) | Мармелад, варенье |
| 2) | Повидло, джем | Б) | Крахмал кукурузный |
| 3) | Ванильная эссенция | В) | Цукаты |
| 4) | Изюм | Г) | Бренди или ликер. |

Правильный ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Б | А | Г | В |

Компетенции (индикаторы): ПК-3

2. Соотнесите основные группы тортов в зависимости от сложности отделки с их описанием. Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Группы |  | Описание |
| 1) | торты массового производства | А) | Изготавливают на конкретных предприятиях Технологию приготовления разрабатывают кондитеры данного предприятия. |
| 2) | литерные | Б) | Готовят массой не менее 1,5 кг со сложной художественной отделкой поверхности в виде контурно-рельефного или объемного рисунка, с украшениями в виде выпеченных или отливных барельефов или целых фигур из шоколада, или других полуфабрикатов. |
| 3) | фигурные | В) | Это бисквитно-кремовые торты массой 2-3 кг, с более сложной отделкой поверхности, чем торты массового производства. Боковые стороны отделаны бисквитной крошкой |
| 4) | фирменные | Г) | Вырабатывают по утвержденным рецептурам. Масса их от 150 г до 1,5 кг, чаще всего - 0,5 и 1 кг. Торты могут иметь форму квадратную, прямоугольную, круглую, овальную. |

Правильный ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Г | В | Б | А |

Компетенции (индикаторы): ПК-3

3. Множественный выбор. Соотнесите кондитерское сырье с их материнским регионом происхождения. Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Сырье |  | Регион происхождения |
| 1) | Кокосовая стружка | А) | Франция |
| 2) | Пальмовое масло | Б) | Юго-Восточная Азия |
| 3) | Сметана | В) | Средний восток, Центральная Азия |
| 4) | Сгущенное молоко | Г) | Россия |
| 5) | Фисташки | Д) | Западная Азия |

Правильный ответ:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Б | В | Г | А | Д |

Компетенции (индикаторы): ПК-3

4. Установите соответствие между отделочным полуфабрикатом и технологией приготовления. Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1) | Сироп «Тираж» | А) | Сахар-песок растворяют в воде, доводят до кипения и тщательно снимают образовавшуюся пену. После прекращения пенообразования емкость закрывают крышкой и продолжают варить при сильном нагреве. Уваривают до 108°С и добавляют подогретую до 45-50°С патоку. Уваривают до 115-117°С. Быстро охлаждают и взбивают. |
| 2) | Помада | Б) | Сахар перемешивают с подготовленной водой, доводят до кипения, снимают пену и уваривают до температуры кипения раствора 110°С. Охлаждают готовый сироп до 80°С и добавляют ароматизатор. |
| 3) | Крем «Шарлот» | В) | Сахар соединяют с водой в отношении 4:1, доводят до кипения, снимают пену и уваривают до температуры 122°С. В это же время взбивают яйца до увеличения объема в 2,5 раза (до устойчивого рисунка) и, продолжая взбивать, тонкой струей вливают горячий сироп. Взбивают до тех пор, пока масса охладится до 25°С. Сливочное масло зачищают, разрезают на куски, добавляют яично-сахарную массу, ванильную пудру, коньяк или вино. Взбивают 5-10 мин. |
| 4) | Крем «Гляссе» | Г) | Сахар с молоком соединяют и уваривают до тонкой нитки. Яйца взбивают до однородной массы в течение 5-7 мин и постепенно тонкой струей вливают столько же по массе горячего молочно-сахарного сиропа, затем соединяют с остальными сиропом и выдерживают на водяной бане 5 мин при температуре 95°С. Готовый сироп процеживав и охлаждают до 20°С. Сливочное масло зачищают, разрезают на куски и взбивают 7-10 мин, постепенно добавляют яично-молочный сироп, коньяк или вино десертное, ванильную пудру и взбивают еще 10-15 мин. |

Правильный ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Б | А | Г | В |

Компетенции (индикаторы): ПК-3

5. Установите соответствие между наименованием студнеобразователя с его характеристикой. Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Студнеобразователь |  | Характеристика |
| 1) | Пектин | А) | Продукт, получаемый путем экстрагирования из красных (Phyllophora, Gracilaria, Gelidium, Ceramium и др.) и бурых водорослей, произрастающих в Черном море, Белом море и Тихом океане, и образующий в водных растворах плотный студень |
| 2) | Фурцелларан | Б) | Изготавливают его путем вываривания костей, мышц, сухожилий и прочих тканей, имеющих в составе белок. |
| 3) | Агар-агар | В) | Способен образовывать студни только в присутствии сахара и кислот, вырабатывают из фруктов. |
| 4) | Желатин | Г) | Экстракт морских водорослей фурцеллярии, произрастающих в водах северных морей. |

Правильный ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| В | Г | А | Б |

Компетенции (индикаторы): ПК-3

6. Соотнесите вид глазури и состав сырья, используемого для ее приготовления. Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Вид |  | Сырье |
| 1) | Заварная | А) | сахарная пудра, яичный белок |
| 2) | Сырцовая | Б) | сахар песок, вода, яичный белок |

Правильный ответ:

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | 2 |
| Б | А |

Компетенции (индикаторы): ПК-3

7. Соотнесите сроки и условия хранения готовых отделочных полуфабрикатов. Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Вид п/ф |  | Условия и сроки хранения |
| 1) | Сиропы для пропитки | А) | 1,5-2 часа при температуре 24оС |
| 2) | Крема | Б) | В маркированной закрытой таре при температуре не выше 6оС |
| 3) | П/ф для отделки поверхности | В) | При температуре 20-26оС – не более 5 часов; при 6оС – не более 12 часов |

Правильный ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 |
| В | А | Б |

Компетенции (индикаторы): ПК-3

8. Укажите способы хранения сырья в зависимости от его вида. Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Вид сырья |  | Способы хранения |
| 1) | Скоропортящееся сырье | А) | В кладовой суточного запаса при температуре 150С и относительная влажность воздуха - 60 - 65%. |
| 2) | сухие продукты | Б) | в холодильных камерах или шкафах при температуре 0-+6оС |
| 3) | замороженное сырье | В) | в отдельной помещении |
| 4) | Ароматические вещества | Г) | в морозильной камере |

Правильный ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Б | А | Г | В |

Компетенции (индикаторы): ПК-3

9. Соотнесите вид хлебобулочных изделий и его определением. Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Вид |  | Определение |
| 1) | Хлеб | А) | Хлебобулочное изделие с большим содержанием сдобного сырья, разнообразной сложной разделкой теста, сложной отделкой поверхности полуфабрикатов и готовых изделий, более сложной формы, вкуса, аромата. |
| 2) | Праздничный хлеб | Б) | Хлебобулочное изделие с содержанием в рецептуре сахара и (или 0 жира 14% и более к массе муки |
| 3) | Сдобное хлебобулочное изделие | В) | Хлебобулочное изделие массой более 500г |
| 4) | Сложное сдобное хлебобулочное изделие | Г) | Хлебобулочное изделие из пшеничной муки высшего и первого сорта с улучшенными свойствами |

Правильный ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| В | Г | Б | А |

Компетенции (индикаторы): ПК-3

10. Соотнесите вид национальных хлебобулочных изделий с их происхождением. Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|   | Вид |   | Определение |
| 1) | Каравай их ржаной муки | А) | Германия |
| 2) | Брецель | Б) | Италия |
| 3) | Фокачча | В) | Россия |

Правильный ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 |  |
| В | А | Б |  |

Компетенции (индикаторы): ПК-3

11. Соотнесите виды сдобных хлебобулочных изделий и хлеба с их сроками хранения. Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|   | Виды х/б изделий |   | Сроки хранения |
| 1) | Неупакованный хлеб из пшеничной муки | А) | 16 часов |
| 2) | Неупакованный хлеб из ржаной и ржано-пшеничной муки | Б) | 24 часа |
| 3) | Мелкоштучные хлебобулочные изделия | В) | 36 часов |

Правильный ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 |  |
| Б | В | А |  |

Компетенции (индикаторы): ПК-3

12. Соотнесите виды региональных мучных кондитерских изделий с их происхождением. Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|   | Виды изделий |   | Регион происхождения |
| 1) | Чуррос | А) | Турция |
| 2) | Пахлава | Б) | Италия |
| 3) | Тирамису | В) | Испания |
| 4) | Макарон | Г) | США |
| 5) | Брауни | Д) | Франция |

Правильный ответ:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| В | А | Б | Д | Г |

Компетенции (индикаторы): ПК-3

13. Соотнесите основные виды мучных кондитерских изделий с их описанием. Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|   | Виды изделий |   | Описание |
| 1) | Пряничное изделие | А) | Мучное кондитерское изделие разнообразной формы с массовой долей влаги не более 15,5 % |
| 2) | Печенье | Б) | Мучное кондитерское изделие разнообразной формы с содержанием или без содержания пряностей, меда, с рисунком или без, с начинкой или без нее, глазированное или неглазированное. |
| 3) | Вафельное изделие | В) | Мучное кондитерское изделие, изготовленное из свернутого выпеченного полуфабриката и отделочного полуфабриката с отделкой поверхности или без нее. |
| 4) | Кекс | Г) | Мучное кондитерское изделие в виде листов или трубочек, прослоенных или наполненных начинкой. |
| 5) | Рулет | Д) | Мучное кондитерское изделие объемной формы с крупными или мелкими добавлениями или без них, с начинкой или без нее. |
| 6) | Пирожное | Е) | Сложное многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов, массой не менее 150г. |
| 7) | Торт | Ж) | Сложное многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов, массой не более 150г. |

Правильный ответ:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Б | А | Г | Д | В | Ж | Е |

Компетенции (индикаторы): ПК-3

14. Соотнесите виды региональных (национальных) тортов с их регионом. Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|   | Вид торта |   | Регион |
| 1) | Чизкейк | А) | Новая Зеландия |
| 2) | Торт Павлова | Б) | Австрия |
| 3) | Эстерхази | В) | Германия |
| 4) | Шварцвальд | Г) | Венгрия |
| 5) | Захер | Д) | США |

Правильный ответ:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Д | А | Г | В | Б |

Компетенции (индикаторы): ПК-3

#### Задания закрытого типа на установление правильной последовательности

1. Установите последовательность этапов работы сепаратора

А) происходит разделение на фракции

Б) жидкость поступает в верхнюю часть сепаратора

В) потоки разделенной жидкости поступают в приемники, через них в отводные рожки

Г) под воздействием центробежной силы жидкость распределяется в межтарельчатом пространстве

Правильный ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Б | Г | А | В |

Компетенции (индикаторы): ПК-3

2. Установить последовательность этапов консервирования в герметически укупоренной таре

А) загрузка сырья

Б) бракераж

В) стерилизация

Г) подготовка сырья и тары

Правильный ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Г | А | В | Б |

Компетенции (индикаторы): ПК-3

3. Установите последовательность этапов процесса первичной очистки растительного масла

А) горячее фильтрование растительного масла с целью удаления мелких частичек из неохлажденного масла

Б) грубая очистка растительного масла с целью удаления мелких частичек

В) отстой в емкостях продолжительностью 6–9 сут

Г) выделение осадка

Правильный ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Б | А | В | Г |

Компетенции (индикаторы): ПК-3

4. Установите последовательность этапов технологического процесса изготовления ягодного пюре

А) протирание

Б) фасовка

В) мойка

Г) стерилизация

Правильный ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| В | А | Б | Г |

Компетенции (индикаторы): ПК-3

5. Установите последовательность этапов работы свеклорезки

А) свекла подается в загрузочный бункер

Б) ножи режут свеклу в стружку

В) свекловичная стружка через проемы ножевых рам выпадает в пространство между корпусом свеклорезки и кожухом

Г) свекла увлекается вращающейся улиткой и под действием центробежной силы прижимается к режущей кромке ножей

Правильный ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| А | Г | Б | В |

Компетенции (индикаторы): ПК-3

### Задания открытого типа

#### Задания открытого типа на дополнение

1. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

Что это за сыр? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ молодой итальянский сыр. Производится из молока чёрных буйволиц, однако в продаже практически всегда присутствует из коровьего молока. Этот сыр продают в виде белых шариков замоченных в рассоле, так как он долго не хранится.

Правильный ответ: Моцарелла.

Компетенции (индикаторы): ПК-3

2. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

Традиционно, это изделие из дрожжевого теста в Польше выпекали на Пасху, поэтому оно чем-то напоминает наш пасхальный кулич. Но вот только ингредиентов в нем гораздо больше. И среди них обязательно \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ водка! А еще много изюма, цукаты, сушеные вишни!

Правильный ответ: Польская бабка

Компетенции (индикаторы): ПК-3

3. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

Традиционное блюдо итальянской кухни, особенно города Болонья, приготовленное из слоёв теста вперемешку со слоями начинки, залитых соусом (обычно бешамель). Слои начинки могут быть, в частности, из мясного рагу или фарша, помидоров, шпината, прочих овощей, сыра пармезан\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Правильный ответ: Лазанья.

Компетенции (индикаторы): ПК-3

4. Напишите пропущенное слово (словосочетание).



\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ – кондитерское изделия, широко распространённое в Германии.

Правильный ответ: Брецель.

Компетенции (индикаторы): ПК-3

5. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ один из самых высококалорийных и богатых белком продуктов веганской кухни, очень популярно в Америке.

Правильный ответ: Арахисовая паста.

Компетенции (индикаторы): ПК-3

6. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ – это печь для выпечки лаваша.

Правильный ответ: Тандыр.

Компетенции (индикаторы): ПК-3

7. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

Национальным блюдом Германии считается \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Правильный ответ: Квашенная капуста.

Компетенции (индикаторы): ПК-3

8. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ – блюдо мексиканской кухни, состоящее из пшеничной или кукурузной тортильи, наполненной сыром

Правильный ответ: Кесадилья.

Компетенции (индикаторы): ПК-3

9. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

Чехи не едят рыбу слишком часто, но в сезон вылова или на рождественском столе обязательно должен быть \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Правильный ответ: Карп.

Компетенции (индикаторы): ПК-3

#### Задания открытого типа с кратким свободным ответом

1. Опишите ингредиенты для приготовления Паэльи

Правильный ответ: оливковое масло 2 ст. ложки, куриное бедро 4 штуки, репчатый лук 1 штука, томатное пюре 200 грамм, чеснок 2 зубчика, паприка 1 ст. ложка, рис 350 грамм, тигровые креветки 8–10 штук.

Компетенции (индикаторы): ПК-3

2. Опишите ингредиенты для приготовления Лазаньи?

Правильный ответ: Фарш мясной — 800 гр, помидоры — 2 шт., лук — 2 шт., листы лазаньи — 10 шт., чеснок — 2 зубч., томатная паста — 2 стол.л., твёрдый сыр — 100 гр, растительное масло — 1 стол. л., соль — по вкусу, сливочное масло — 50 гр, молоко — 600 мл

Компетенции (индикаторы): ПК-3

3. С какой целью упаковываются хлебобулочные изделия?

Правильный ответ: для повышения срока хранения продукта.

Компетенции (индикаторы): ПК-3

#### Задания открытого типа с развернутым ответом

1. Опишите происхождение блюда Лазанья и как оно готовится.

Время выполнения – 20 мин.

Ожидаемый результат: Традиционное блюдо итальянской кухни, особенно города Болонья, приготовленное из слоёв теста вперемешку со слоями начинки, залитых соусом (обычно бешамель). Слои начинки могут быть, в частности, из мясного рагу или фарша, помидоров, шпината, прочих овощей, сыра пармезан.

Критерии оценивания: полное содержательное соответствие ожидаемому результату.

Компетенции (индикаторы): ПК-3

2. Опишите происхождение блюда Мусака и как оно готовится.

Время выполнения – 20 мин.

Ожидаемый результат: Особой популярностью у греков пользуется греческое блюдо из баклажанов. Состоит оно из запеченных слоев: первый – баклажаны с оливковым маслом, второй – фарш из баранины и говядины с помидорами, и третий – сырный соус, напоминающий по вкусу бешамель. Все слои укладываются поочередно.

Критерии оценивания: полное содержательное соответствие ожидаемому результату.

Компетенции (индикаторы): ПК-3