

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
ВЛАДИМИРА ДАЛЯ»

Институт технологий и инженерной механики
Кафедра легкой и пищевой промышленности

(наименование кафедры)

УТВЕРЖДАЮ

Директор института


(подпись)

Могильная Е.П.

«25» февраля 2025 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине

«Кухни народов мира»

(наименование учебной дисциплины, практики)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки (специальности))

«Технология продуктов общественного питания»

(наименование профиля подготовки (специальности, магистерской программы); при отсутствии ставится прочерк)

Разработчик (разработчики):

доцент

(должность)


(подпись)

Гаврыш В.С.

ФОС рассмотрен и одобрен на заседании кафедры легкой и пищевой
промышленности

от «25» февраля 2025 г., протокол № 7

Заведующий кафедрой


(подпись)

Дейнека И.Г.

(ФИО)

Луганск 2025 г.

**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"?

- А) Тирамису
- Б) Паннакота
- В) Лакричный парфе с яблочным муссом
- Г) Наполеон

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-3

3. Выберите один правильный ответ

«Визитная карточка» узбекской кухни

- А) Плов
- Б) Суп
- В) Напиток
- Г) салат

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ПК-3

4. Выберите один правильный ответ

Шаурма из Мексики?

- А) Тако
- Б) Гуакамол
- В) Хачапури
- Г) 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

- А) Дорадо
- Б) Тунец
- В) Фугу
- Г) Черный сибас

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ПК-3

6. Выберите один правильный ответ

В США для заправки салатов используют.

- А) Оливковое масло
- Б) Кетчуп
- В) Майонез
- Г) 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

- А) Клецки
- Б) Манты
- В) Галушки
- Г) 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

- А) Ликером
- Б) Медом
- В) Вином
- Г) Ромом

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы): ПК-3

12. Выберите один правильный ответ

Как белорусы называют традиционные картофельные блины?

- А) Оладьи
- Б) Котлеты
- В) Драники
- Г) Стейк

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ПК-3

13. Выберите один правильный ответ

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

- А) Фляки
- Б) Бигос
- В) Колдуны
- Г) Паста

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-3

14. Выберите один правильный ответ

Блюдо испанской кухни: холодный суп из перетертых и пюреированных овощей

- А) Гаспачо
- Б) Паэлья
- В) Писто
- Г) 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°C и добавляют подогретую до 45-50°C патоку. Уваривают до 115-117°C. Быстро охлаждают и взбивают.
2) Помада	Б) Сахар перемешивают с подготовленной водой, доводят до кипения, снимают пену и уваривают до температуры кипения раствора 110°C. Охлаждают готовый сироп до 80°C и добавляют ароматизатор.
3) Крем «Шарлотт»	В) Сахар соединяют с водой в отношении 4:1, доводят до кипения, снимают пену и уваривают до температуры 122°C. 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°C. Сливочное масло зачищают, нарезают 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°C. Готовый сироп процеживают и охлаждают до 20°C. Сливочное масло зачищают, нарезают на куски и взбивают 7-10 мин, постепенно добавляя 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 24°C
2) Крема	Б) В маркированной закрытой таре при температуре не выше 6°C
3) П/ф для отделки поверхности	В) При температуре 20-26°C – не более 5 часов; при 6°C – 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 15°C и относительная влажность воздуха - 60 - 65%.
2) сухие продукты	Б) в холодильных камерах или шкафах при температуре 0-+6°C
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 определение. 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) 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 из 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: Кесадила.

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 Паэлья

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

Экспертное заключение

Представленный фонд оценочных средств (далее – ФОС) по дисциплине «Кухни народов мира» соответствует требованиям ФГОС ВО.

Предлагаемые формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализации основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенные в представленный фонд, отвечают основным принципам формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе подготовки обучающихся по указанному направлению.

Председатель учебно-методической комиссии
института технологий и инженерной механики  Ясуник С.Н.

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры (кафедр), на котором были рассмотрены и одобренны изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)